Braon-žuta oblanda



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**oblandi
- **300 g** mlevene plazme
- **1** margarin za kolace
- **10**jaja
- **250 g**mlevenog šecera
- **12 kašika**kristal šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **1 kašika**kakaoa

Priprema

Odvojiti belanca i žumanca.

U belanca dodati 12 kašika kristal šecera i to ulupati. Zatim dodati 300 g mlevene plazme i 1 kašiku kakaoa. Izmešati.

U žumanca dodati prethodno dobro izraen margarin, 250 g mlevenog šecera i 2 kesice vanil šecera.

Filovati oblandu prvo braon filom, pa žutim i tako još dva lista oblande, a gore preklopiti listom sa kockicama ka dole.

Po želji preko glazura od cokolade.

Savet

Brzo, jednostavno, ukusno. :-)