

Šarena oblanda (5)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za žuti fil:

- **4** žumanceta
- **5** kašika šecera u prahu
- **125 g** margarina

Za braon fil:

- **4** belanceta
- **5** kašika šecera u prahu
- **150 g** mlevene plazme
- **50 g** cokolade

Ostalo:

- **1 pakovanjemanjih oblandi**

Priprema

Za žuti fil: Mikserom umutiti žumanca sa šecerom u prahu, dodati margarin i dobro umutiti mikserom.

Za braon fil: Mikserom umutiti belanca sa šecerom u prahu, dodati otopljenu cokoladu i izmiksati. Umešati mlevenu plazmu i lagano umutiti mikserom, kako bi se sastojci sjedinili.

Na tacnu staviti list oblande i naneti žuti fil.

Potom preklopiti drugim listom oblande i naneti braon fil.

Postupak ponoviti još jednom, preklopiti petim listom oblande, pritisnuti necim težim i ostaviti da se stegne (ja stavim kuhinjsku dasku za secenje pa preko pleh napunjen vodom i tako se oblanda lepo zalepi).

Seci na štanglice, kocke (ili po želji) i poslužiti.

Savet

Sve u nadi da moj recept Menaž paketom bude nagraen pokušavam idealan recept da naem. Ma svi su tako ukusni i slatki jer Menaž okolada nema mane, i prigodna je za sve dane. Porasli smo uz proizvode vaše a sada Menaž okolada ukrašava roendanske torte dece naše. Drage dame, koristite Menaž okoladu - i svaki put uspe!