

Rafaelo oblanda



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 listavecih oblandi
- 1 listrafaelo oblände

Za svetli fil:

- 300 gšecera
- 2 dlvode
- 125 gputera ili margarina
- 100 gbele cokolade
- 200 gmleka u prahu
- 150 gkokosa

Za tamni fil:

- 300 gšecera
- 2 dlvode
- 125 gputera ili margarina
- 100 gcrne cokolade
- 200 gmleka u prahu
- 350-400 gmlevenog keksa

Priprema

Pripremiti svetli fil za rafaelo oblandu. U posudu staviti 300 g šecera, 2 dl vode i kuvati od kad provri 3-4 minuta. Dodati puter i belu čokoladu da se istopi. Skinuti sa vatre i dodati mleko u prahu dobro umutiti mikserom da nema grudvica i dodati kokos, izmešati varjačom. Toplu masu staviti na list rafaelo oblande, popuniti udubljenja i poravnjati fil. Preko staviti list obične oblande i prevrnuti da gornji deo bude list rafaelo oblande.

Pripremiti tamni fil. U posudu staviti 300 g šecera, 2 dl vode, kuvati od kad provri 3-4 minuta. Dodati puter i crnu čokoladu da se istopi. Skinuti sa vatre i dodati mleko u prahu, dobro umutiti mikserom da nema grudvica. Dodati mleveni keks, dobro izmešati varjačom. (količina keksa zavisi od vrste keksa)

Toplu masu staviti na rafaelo oblandu, ispuniti udubljenja i poravnjati. Preko staviti drugi list obične oblande, rebrasti deo okrenut ka filu. Opteretiti nekim teškim i ostaviti da se ohladi, pa seci na štanglice.

Savet