

Fine oblane sa kokosom i cokoladom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** listavecih oblandi
- **12**belanaca
- **400** gšecera
- **200** gkokosa

Za cokoladni fil:

- **200** gcrne cokolade
- **200** mlslatke pavlake
- **125** gputera ili margarina

Za žuti fil:

- **12**žumanaca
- **100** gšecera
- **2** kašikegustina
- **1** dlmleka
- **100** mlslatke pavlake
- **200** gputera ili margarina
- **200** gbele cokolade

Za glazuru:

- **150 g** crne cokolade
- **100 ml** slatke pavlake
- **40 g** putera ili margarina

Priprema

Umutiti 12 belanaca sa 400 g šecera, dodati 200 g kokosa. Masu rasporediti na 4 lista vece oblane. Peci na prevrnutom plehu na 170 stepeni 15 minuta. U posudu staviti 200 ml slatke pavlake, 200 g crne cokolade i 125 g putera ili margarina. Na tihoj vatri kuvati (masa ne sme da provri), da se cokolada istopi. Prohladiti i premazati 3 pecene oblane.

Umutiti 12 žumanaca sa 100 g šecera, dodati 1 dl mleka, 2 kašike gustina i kuvati na pari da se masa zgusne, pa dodati 200 g bele cokolade da se istopi. Ostaviti da se ohladi, pa dodati 200 g umucenog putera ili margarina i 100 ml umucene slatke pavlake.

Filovati listove oblandi. List oblane sa cokoladnim prelivom, 1/4 žutog fila, list oblane, 2/4 žutog fila, list oblane, 3/4 fila, pa 4 list oblane okrenuti da peceni deo od belanaca bude do fila, a oblanda gore. Opteretiti necim teškim da se oblanda stegne, pa premazati 4/4 žutog fila. U posudu staviti 200 g crne cokolade, 100 ml slatke pavlake i 40 g putera ili margarina. Masu istopiti i preliti kolac.

Savet