

## *Oblatna sa dva fila*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje** oblandi

#### **Za cokoladni fil:**

- **8** belanaca
- **200 g** kristal šecera
- **300 g** mlevenog keksa
- **100 g** cokolade za kuvanje

#### **Za žuti fil:**

- **8** žumanaca
- **200 g** šecera u prahu
- **2 kesice** vanilin šecera
- **200 g** margarina

### **Priprema**

okoladni fil. Umutiti cvrst sneg od 8 belanaca. Nastaviti mucenje uz postepeno dodavanje kristal šecera. Dodati mleveni keks lagano promešati. Otopiti cokoladu na pari, dodati u fil i promešati.

Žuti fil. 8 žumanaca, šecer u prahu i vanilin šecer, uz stalno mešanje, skuvati na pari. 200 g margarina umutiti

penasto, dodati ohlaen žuti fil i kratko mutiti mikserom.

Filovati oblande naizmenicno (žuti fil - cokoladni fil - žuti fil - cokoladni fil). Pritisnuti oblandu nekim težim knjigama.

Nakon sat vremena iseci na parcad i poslužiti. Prijatno.

## **Savet**

Jednostavna i ukusna, moja omiljena. Prijatno