

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** kesicevanilin 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 oblane 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