

Oblande sa plazmom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Žuti fil:

- **10**žumanaca
- **200** gšecera u prahu
- **2** vanili šecera
- **1**margarin

Braon fil:

- **10**belanaca
- **10** kašika šecera
- **300** gmlevene plazme

Još:

- **1**oblanda

Priprema

Prvo krenuti sa pripremom žutog fila. Penasto umutiti žumanca sa šecerom u prahu, a zatim dodati omekšali margarin (jaja i margarin izvaditi dan ranije iz frižidera). Sve umutiti penasto i staviti u frižider da stoji dok pripremate braon fil.

Belanca umutiti penasto pa im dodavati postepeno 10 kašika šecera. Sve dobro umutiti dok se ne dobije sneg od

belanaca. Zatim dodati mlevenu plazmu i polako mešati varjacom (nikako mikserom).

Sve lepo sjediniti. Filovati oblandu naizmenicno braon i žutim filom tako da krenete prvo braon filom.

Savet

Oblande staviti u frizider da se dobro stegnu. Držati ih u frižideru do momenta služenja jer se na toplosti dosta opuste.