

Oblande



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 10jaja
- 500 gšecera u prahu
- 300gplazma keksa
- 100 gcokolada za kuvanje
- 1pakovanje oblandi
- 125 grastopljenog putera

Priprema

Potrebni sastojci.

Crni fil: Umutite 10 belanaca, 250 grama šecera. Dodajte rastopljenu cokoladu.

Dodajte izmleven Plazma keks. Kod vas se možda vec može kupiti izmleven, kod mene ne.

Žuti fil: Umutite 10 žumanaca istopljen puter i 250 grama šecera.

Dodajte samlevene orahe.

Sada redjamo kore. Filujemo jednu sa crnim filom.

Onda žuti fil.

Redjamo dok ne potrošimo sav fil.

Ostavimo u frižideru da se stegne preko noci. Pa secemo po želji na kvadrate ili trouglove.

Vrlo lako. Prijatno.

Savet