

## Šah oblanda



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- 8jaja
- 6 šoljicašecera
- 1oblanda
- 2prašaka za pecivo
- 6 šoljicabrašna
- 1 šoljicakakaoa
- 2 šoljiceulja

### Fil:

- 400 gšecera
- 1 lmlaka
- 2pudinga od vanile
- 1 mala teglicapekmeza od kajcija
- 250 gmargarina

## Priprema

Za žutu koru izmutiti 4 jajeta, 3 male šoljice brašna, 3 male šoljice šecera, 1 mala šoljica ulja, 1 prašak za pecivo. Za braon koru izmutiti sve isto samo dodati i jednu malu šoljicu kakao. Staviti da se pece. Kad su kore

pecene svaku preseći na 10 traka jednake širine. Fil staviti šećer u šerpu na tihoj vatri da se istopi. Zatim dodati margarin i sve vreme mešati dok se istopi. Staviti 9 dl mleka. Posebno u 1 dl umutiti puding i ukuvati u mleko kad provri. Dobije se pravi karamel fil. Svih 5 listova oblande premazati vrućim filom i na svaki staviti 2 trake jednu žutu jednu braon i premazati ih pekmezom. Preko toga staviti još dve trake naizmenično na braon staviti žutu, a na žutu staviti braon, da izgleda kao šah. Zatim uviti u rolat.

## **Savet**

Ovaj kolač je idealan za veća slavlja zato što ima 5 rolata.