

Dvobojna oblanda



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za žuti fil:

- **250 g** margarina
- **250 g** šećera u prahu
- **3 kesice** vanilin šećera
- **10** žumanaca

Za braon fil:

- **10** belanaca
- **12 kašika** šećera
- **300 g** mlevenog keksa
- **2 kašike** kakaoa

I još:

- **1 pakovanje** oblandi

Priprema

Žuti fil: Umutiti margarin sa šećerom u prahu i vanil šećerom, pa dodati žumanca i sve lepo sjediniti. Braon fil: Umutiti belanca sa šećerom u cvrst sneg, pa polako varjacom umešati mleveni keks i kakao. Filovati na sledeci nacin: Prvi list oblände postaviti tako da ravna strana bude okrenuta na gore. Nafilovati polovinom žutog fila. Preklopiti drugim listom oblände, opet sa ravnom stranom na gore. Nafilovati polovinom braon fila. Nastaviti: oblanda, ostatak žutog fila, oblanda, ostatak braon fila, oblanda. Na kraju prevrnuti gotov kolac naopako, tako

da hrapava strana bude gore. Dobro ohladiti pre služenja.

Savet