Dvobojna oblanda



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za žuti fil:

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

Za braon fil:

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

I još:

- **1 pakovanje**oblandi

Priprema

Žuti fil: Umutiti margarin sa šecerom u prahu i vanil šecerom, pa dodati žumanca i sve lepo sjediniti. Braon fil: Umutiti belanca sa šecerom u cvrst sneg, pa polako varjacom umešati mleveni keks i kakao. Filovati na sledeci nacin: Prvi list oblande postaviti tako da ravna strana bude okrenuta na gore. Nafilovati polovinom žutog fila. Preklopiti drugim listom oblande, 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