

## Šarene oblände



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Za pripremu

- **1 pakovanje** oblandi
- **200 g** šecera u prahu
- **200 g** kristal šecera
- **10** jaja
- **250 g** margarina
- **2 kesice** vanilin šecera
- **300 g** mlevenog plazma keksa
- **3 kašike** kakaa
- **100 g** cokolade
- **5 kašika** ulja

### Priprema

Za cokoladni fil mikserom penasto umutite belanca u cvrst sneg. Nastavite mucenje uz postepeno dodavanje kristal šecera. Na kraju dodajte mleveni keks i kakao pa polako promešajte.

Za žuti fil na pari skuvatjte žumanca sa šecerom u prahu i vanilin šecerom uz stalno mešanje. Ostavite da se ohladi.

Margarin penasto umutite pa dodajte u ohla?en fil.

Filujte oblände naizmenicno – braon fil – žuti fil – braon fil – žuti fil.

Nafilovane oblande stavite u frižider i pritisnite.

Za glazuru otopite cokoladu sa uljem na tihoj vatri pa prelijte preko poslednjeg lista oblande. Secite po želji na pravougaonike ili romboide i služite.

### **Savet**