

Dvobojna oblatna



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1oblatna
- **10** jaja
- 250 g**margarina**
- 200 g**Menaž cokolade**
- 150 g**mlevene plazme**
- 250 g**šecera**

Priprema

Umutiti penasto jaja i šećerom. Skuvati na pari u gustu kremu. Kuvaju se duže nego kada se kuvaju samo žumanca 20-tak minuta sigurno. Ostavite da se ohladi krema. Dodajte mleveni keks i promešajte. Dodajte umuceni margarin. Podelite smesu na 2 dela i u jedan dodajte 200 g otopljene cokolade. Filujte naizmenicno oblatnu i na kraju je malo opteretite nekim tegom. Ostavite da se par sati dobro ohladi i nakon toga uživajte u fantastičnom ukusu.

Savet

Veina ovaj recept radi sa živim jajima, a ja sam da bih to izbegla skuvala na pari...predivne su toplo ih preporuujem.