Žuto crne oblande



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za žuti fil:

- **6** žumanaca
- **250 g** šecera u prahu
- **1** margarin
- **100 g**kokosa
- **1 kesica**vanilin šecera

Za crni fil:

- **6**belanaca
- **6 kašika**šecera
- **300 g**mlevenog keksa
- **100 gMenaž cokolade**
- **1 pakovanje** oblandi

Priprema

Umutiti penasto žumanca sa šecerom. Dodati umucen margarin, kokos i vanilin šecer i sve zajedno umutiti, (koristite uvek sveža jaja za ovu varijantu).

Umutiti cvrst sneg od belanaca sa šecerom. Dodati mleveni keks i istopljenu Menaž cokoladu. Filovati red žutog red crnog fila.

Savet

:)