

Dvobojne oblane



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za žuti fil:

- **6**žumanaca
- **250** gmargarina
- **250** gšecera u prahu
- **1** kesica vanilin šecera

Za braon deo:

- **6** belanaca
- **12** kašikašecera
- **300** gmlevenog keksa
- **3** kašikekakao praha

I još:

- **1** pakovanjeoblandi

Priprema

Žuti fil: Umutiti margarin sa šecerom u prahu i vanil šecerom, pa dodati žumanca i sve dobro sjediniti.

Braon fil: Umutiti belanca sa šecerom u cvrst sneg, pa polako dodavati mleveni keks i kakao i lepo sjediniti.

Jedan list oblande filovati polovinom žutog fila, pa na sledeći staviti polovinu braon fila. Postupak još jednom ponoviti. Na poslednju oblandu ne ide ništa. Oblanda-žuti fil - oblanda - braon fil - oblanda - žuti fil - oblanda - braon fil - oblanda.

Savet

Po želji odgore na poslednju oblandu može da se stavi okoladna glazura.