

Doboš oblanda



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjeoblandi**
- **7jaja**
- **7 kašikešecera**
- **2 kesicevanilin šecera**
- **150 g cokolade**
- **250 g margarina**
- **80 g šecera u prahu**
- **80 g crne cokolade**
- **2 kašikeulja**
- **30 g bele cokolade**

Priprema

Penasto umutiti jaja sa šecerom i vanil šecerom, pa kuvati na pari uz neprekidno mešanje dok se smesa ne zgasne. Dodati kockice izlomljene cokolade i mešati dok se ne rastope. Posebno umutiti margarin sa šecerom u prahu sjediniti ohlaenim filom od cokolade i dobro izjednaciti obe smese. Uzeti list oblande, pa hraptavu stranu premazati cetvrtinom fila. Prekriti drugom oblandom. Postupak filovanja ponavljati dok se ne utroši sav material. Glazura: Rastopiti sa malo ulja, i premazati oblandu. Kad se cokolada stegne rastopiti belu cokoladu i prošarati oblandu. Najbolje je kad koristite margarin da koristite pola putera koji je ukusniji, ali opusta fila i pola margarina koji bolje steže fil.

Savet