

Šarena oblada (5)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za žuti fil:

- 4 žumanceta
- 5 **kašika** šećera u prahu
- 125 g margarina

Za braon fil:

- 4 belanceta
- 5 **kašika** šećera u prahu
- 150 g mlevene plazme
- 50 g čokolade

Ostalo:

- 1 **pakovanj** manjih obladi

Priprema

Za žuti fil: Mikserom umutiti žumanca sa šećerom u prahu, dodati margarin i dobro umutiti mikserom.

Za braon fil: Mikserom umutiti belanca sa šećerom u prahu, dodati otopljenu čokoladu i izmiksati. Umešati mlevenu plazmu i lagano umutiti mikserom, kako bi se sastojci sjedinili.

Na tacnu staviti list oblande i naneti žuti fil.

Potom preklopiti drugim listom oblande i naneti braon fil.

Postupak ponoviti još jednom, preklopiti petim listom oblande, pritisnuti necim težim i ostaviti da se stegne (ja stavim kuhinjsku dasku za secenje pa preko pleh napunjen vodom i tako se oblada lepo zalepi).

Seci na štanglice, kocke (ili po želji) i poslužiti.

Savet

Sve u nadi da moj recept Menaž paketom bude nagraen pokušavam idealan recept da naem. Ma svi su tako ukusni i slatki jer Menaž okolada nema mane, i prigodna je za sve dane. Porasli smo uz proizvode vaše a sada Menaž okolada ukrašava roendanske torte dece naše. Drage dame, koristite Menaž okoladu - i svaki put uspe!