

Rafaelo oblanda



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 lista** vecih oblandi
- **1 lista** rafaelo oblande

Za svetli fil:

- **300 g** šecera
- **2 dl** vode
- **125 g** putera ili margarina
- **100 g** bele cokolade
- **200 g** mleka u prahu
- **150 g** kokosa

Za tamni fil:

- **300 g** šecera
- **2 dl** vode
- **125 g** putera ili margarina
- **100 g** crne cokolade
- **200 g** mleka u prahu
- **350-400 g** mlevenog keksa

Priprema

Pripremiti svetli fil za rafaelo oblandu. U posudu staviti 300 g šecera, 2 dl vode i kuvati od kad provri 3-4 minuta. Dodati puter i belu cokoladu da se istopi. Skinuti sa vatre i dodati mleko u prahu dobro umutiti mikserom da nema grudvica i dodati kokos, izmešati varjacom. Toplu masu staviti na list rafaelo oblande, popuniti udubljenja i poravnjati fil. Preko staviti list obicne oblande i prevrnuti da gornji deo bude list rafaelo oblande.

Pripremiti tamni fil. U posudu staviti 300 g šecera, 2 dl vode, kuvati od kad provri 3-4 minuta. Dodati puter i crnu cokoladu da se istopi. Skinuti sa vatre i dodati mleko u prahu, dobro umutiti mikserom da nema grudvica. Dodati mleveni keks, dobro izmešati varjacom. (kolicina keksa zavisi od vrste keksa)

Toplu masu staviti na na rafaelo oblandu, ispuniti udubljenja i poravnjati. Preko staviti drugi list obicne oblande, rebrasti deo okrenut ka filu. Opteretiti necim teškim i ostaviti da se ohladi, pa seci na štanglice.

Savet