

Rafaelo oblada sa jafom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za beli fil:

- 250 gšecera
- 2 dl vode
- 125 gmargarina
- 200 gmleka u prahu
- 200 gkokosa

Za crni fil:

- 250 gšecera
- 2 dl vode
- 125 gmargarina
- 200 gcokolade
- 350 gkeksa
- 200 gmlevenih oraha

Ostalo:

- 1 kutijajafa keksa
- 1 manjaoblada

Priprema

Beli fil: Ušpinovati vodu sa šećerom kao za slatko dodati margarin, mleko u prahu... skloniti sa špereta i masu

mutiti mikserom da nema grudvica. Zatim dodati kokos. Tri kašike fila premazati koru od oblande. Crni fil: Ušpinovati šećer sa vodom kao za slatko pa dodati margarin i čokoladu. Sve mešati dok se dobro ne sjedini... zatim masu skloniti sa šporeta i dodati keks i orahe. Premazati sa tri kašike fila drugu oblandu.

Sastaviti te dve namazane oblande.

Preko oblande namazati pola belog fila.

Pa poreati jafa keks natopljen u neki sok.

Preko jafa keksa namazati pola crnog fila.

Pa staviti dve kore koje smo namazali isto kao i prve dve. Crni fil na jednu koru beli fil na drugu koru pa spojiti i staviti preko crnog fila.

Dekorirati odozgo kada se dobro ohladi po želji... Ja sam prelila sa istopljenom čokoladom.

Savet