

Fine oblande sa kokosom i cokoladom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** listavecih oblandi
- **12** belanaca
- **400 g** šecera
- **200 g** kokosa

Za cokoladni fil:

- **200 g** crne cokolade
- **200 ml** slatke pavlake
- **125 g** putera ili margarina

Za žuti fil:

- **12** žumanaca
- **100 g** šecera
- **2 kašike** gustina
- **1 dl** mleka
- **100 ml** slatke pavlake
- **200 g** putera ili margarina
- **200 g** bele cokolade

Za glazuru:

- **150 g** crne čokolade
- **100 ml** slatke pavlake
- **40 g** putera ili margarina

Priprema

Umutiti 12 belanaca sa 400 g šećera, dodati 200 g kokosa. Masu rasporediti na 4 lista veće oblande. Peci na prevrnutom plehu na 170 stepeni 15 minuta. U posudu staviti 200 ml slatke pavlake, 200 g crne čokolade i 125 g putera ili margarina. Na tihoj vatri kuvati (masa ne sme da provri), da se čokolada istopi. Prohladiti i premazati 3 pečene oblande.

Umutiti 12 žumanaca sa 100 g šećera, dodati 1 dl mleka, 2 kašike gustina i kuvati na pari da se masa zgusne, pa dodati 200 g bele čokolade da se istopi. Ostaviti da se ohladi, pa dodati 200 g umućenog putera ili margarina i 100 ml umućene slatke pavlake.

Filovati listove oblandi. List oblande sa čokoladnim prelivom, 1/4 žutog fila, list oblande, 2/4 žutog fila, list oblande, 3/4 fila, pa 4 list oblande okrenuti da pečeni deo od belanaca bude do fila, a oblada gore. Opteretiti nekim teškim da se oblada stegne, pa premazati 4/4 žutog fila. U posudu staviti 200 g crne čokolade, 100 ml slatke pavlake i 40 g putera ili margarina. Masu istopiti i prelići kolac.

Savet