

Dvobojne oblande (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Braon fil:

- **6** belanaca
- **150 g** šecera u prahu
- **300 g** mlevenog keksa
- **2 kašike** kakaoa

Žuti fil:

- **6** žumanaca
- **150 g** šecera u prahu
- **2 kesice** vanilin šecera
- **250 g** margarina

Ostalo:

- **4 lista** oblande

Priprema

Za braon fil: belanca ulupati u cvrst sneg pa postepeno dodavati šecer. Mutiti da se šecer otopi pa dodati keks i kako. Sjediniti smesu kašikom.

Za žuti fil: Žumanca penasto umutiti sa šecerom i vanilin šecerom, zatim kuvati na pari. im se zgusnu dodati i

margarin. Malo prohladiti fil.

Filovati oblandu i pritisnuti težim plehom. Seci sutra dan.

Savet

Ja žumanca kuvam na pari pošto ne volim živa. Svi koji su probali i na ovaj nain kažu da nema razlike u ukusu. Postupak jeste malo duži.