

Dvobojne oblande (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** oblandi

Za prvi fil:

- **8** žumanaca
- **200 g** šecera
- **3 kesice** vanilin šecera
- **1** maslac ili margarin

Za drugi fil:

- **8** belanaca
- **10 kašika** šecera
- **3 stangle** cokolade
- **150 g** plazma keksa
- **150 g** mlevenih oraha
- **1** vanilin šecer

Priprema

Žumanca, šećer i vanilin skuvati na pari (10-15 minuta) pa kad se ohladi spojiti sa maslacem i dobro umutiti. Ostaviti u frižider. Po receptu se ovaj krem samo umuti ali ja ga ipak skuvam iako dobijam proverena prava domaca jaja.

Umutiti belanca sa šećerom u cvrst sneg pa umešati mleveni keks i orahe i na kraju cokoladu koju možete sitno narendati ili otopiti.

Oblande naizmenicno premazati sa ova dva fila. Petu oblandu staviti preko fila i lagano pritisnuti rukama. Oblande staviti u frižider da prenoce pa sutradan seci.

Savet

Ovo je ?etvrti recept kola?a sa moje NG tacne. Oblande su veoma ukusne.