

## ***Dvobojne posne oblande***



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

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

#### **Fil:**

- **500 g**posnog mlevenog keksa
- **450 g**šecera
- **450 ml**vode
- **150 g**mlevenih oraha
- **1**rum vanilin šecer
- **250 g**posnog margarina
- **2 kašike**kakaa

### **Priprema**

Staviti vodu da kuva sa šecerom, pa kad provri, dodati margarin. im se otopi, umešati mleveni keks i orahe. Malo prohladiti, pa podeliti smesu na dva dela, u jedan umešati kakao i lepo sjediniti. Svetlom smesom namazati rafaelo oblandu, popuniti udubljenja i preklopiti listom obicne oblande, da krupnije kocke naležu na rafaelo koru. Okrenuti da obicna oblada bude na podlozi. Sad tamnom smesom premazati ponovo rafaelo oblandu, ispupčenja, poklopiti drugim listom obicne oblande, da ravniya strana bude spolja. Opteretiti oblandu, ostaviti da se stegne, pa seci na štanglice.

**Savet**