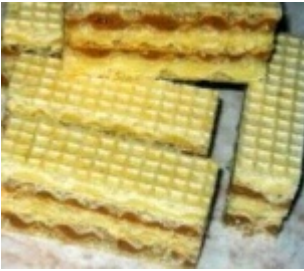


Oblanda šarena



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- 12 kašikašecera
- 250 gmargarina
- 1 kesicavanil šecera
- 100 gcokolade
- 200 gmlevenog keksa
- 1 pakovanjeoblandi

Priprema

Odvojiti belanaca od žumanca u mikserice, a žumanca mutiti sa šest kašika šecera, margarinom i šecerom u prahu dok se šecer lepo ne sjedini sa filom. U drugu miksericu mutiti crni fil, od šest belanaca, dodati šest kašika šecera, rastopljenu cokoladu i keks. I sve lepo sjediniti da bude lep fil.

Filovati oblandu žuti pa braon fil. Ili kako vama odgovara po želji.

Savet

Jednostavno, lako i brzo. Svako može da je napravi. :)