

## ***Dvobojne oblatne***



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 6jaja
- 300 gšecera
- 300 gmlevenog keksa
- 1 pakovanje oblatni
- 2 kašikekacao praha
- 250 gmargarina

### **Priprema**

Belanca odvojimo od žumanaca. Belanca izlupamo u cvrst šam uz dodavanje 150 g šecera.

Kada dobijemo cvrst šam laganim pokretima varjacom umešamo mleveni keks i kakao prah.

Žumanca izmešamo sa 150 g šecera i skuvamo na pari dok dobijemo željenu gustinu.

Kad se fil prohladi izmiksamo ga sa margarinom.

Filujemo listov oblatne naizmenicno prvo polovino žutog fila.

Drugi list polovinom fila sa keksom, i ponovimo postupak još jednom treci list preostali žuti fil i cetvrti sa ostatkom fil sa keksom.

Zadnji list ostane prazan pritisnemo ga nekom knjigom i ostavimo 1 h da se lepo zalepe listovi jedno za drugo. Nasecemo i spremno za posluženje.

## **Savet**

Vrlo brzo se sprema, a jako ukusno.