

Dvobojne oblatne (2)



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** oblatni
- **10** jaja
- **400 g** šecera u prahu
- **250 g** margarina
- **300 g** mlevene plazme
- **2 kašike** griza
- **2 kašike** kakaa

Za glazuru:

- **100 g** čokolade
- **5 kašika** ulja

Priprema

Žuti fil: Na pari mikserom izmutiti 10 žumanaca sa 200 g šecera i 2 kašike griza. Kada se ohladi dodati jedan umućeni margarin.

Braon fil: Mikserom umutiti 10 belanaca sa 200 g prah šecera. Dodati u to 300 g mlevenog plazma keksa i dodati malo kakaa ili cokolade.

Glazura: Istopiti na vatri 100 g cokolade sa 5 kašika ulja i preliti preko oblatne.

Prvo staviti oblatnu, pa braon fil, pa oblatnu, zatim žuti fil, oblatnu i gore glazuru od cokolade.

Savet