

Trobojna oblatna



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** oblatne
- **300 g** putera
- **1.5 dl** vode
- **400 g** šecera
- **300 g** mleka u prahu
- **1 kašika** kakao praha
- **par kapi** ekstrakta od maline

Glazura:

- **10 kašika** praha šecera
- **2 kašike** mleka
- **1-2 kapi** ekstrakta maline

Priprema

U šerpu sipamo vodu dodamo puter i šecer i stavimo da se kuva.

Kada provri i istopi se šecer i puter kuvamo još minut dva i uz stalno mešanje dodamo mleko u prahu, mešajući dok se sjedini i nestanu grudvice.

Dobijeni fil podelimo na tri jednaka dela, u prvi umešamo kakao u drugi ekstrakt maline, a treci ostaje beo.

Na ravnu stavimo prvi list oblatne okrenut vecim rupica, a na gore i filujemo koko filom.

Pokrijemo drugim listom oblatne takoe vece rupice na gore i filujemo rozim filom.

Treci list premažemo belim filom.

Pokrijemo cetvrtimlistom pritisnem da bi se lepo zalepila i ostavimo par sati na hladnom da se stegne.

Kada se fil lepo stego skinemo sa tacne i okrenemo da glatka strana oblatne bude gore. Prah šecer izmešamo sa mlekom dodamo kap ekstrakta i premažemo kolac.

Ostavimo 10 minuta da se osuši i secemo željeni oblik.

Savet

Jednostavno, dekorativne i ukusno.