

Dvobojne oblande



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** oblandi
- **8** jaja
- **200 g** šecera u prahu
- **200 g** kristal šecera
- **150 g** mlevenih oraha
- **150 g** mlevenog keksa
- **200 g** čokolade za kuvanje
- **2** vanilin šecera
- **250 g** margarina
- **2 kašike** ulja

Priprema

Za čokoladni fil umutite čvrst sneg od belanaca. Nastavite mучenje uz postepeno dodavanje kristal šecera. Dodajte mleveni keks i mlevene orahe pa lagano promešajte.

Otopite 100 g čokolade na pari, dodajte u fil i promešajte.

Za pripremu žutog fila žumanca, šećer u prahu, vanilin šećer uz stalno mešanje skuvajte na pari. 200 g margarina penasto umutite pa dodajte u prohlavljen žuti fil.

Uzmite jedan list oblande pa ga premažite čokoladnim filom, preklopite drugim listom oblande pa ga premažite žutim filom, zatim list oblande pa čokoladni fil, list oblande pa žuti fil i na kraju završite listom oblande.

Za glazuru otopite 100 g čokolade na pari, dodajte 2 kašike ulja i 50 g margarina iseckanog na kockice. Dobro promešajte i prelijte preko poslednjeg lista oblande.

Isecite po želji na pravougaonike ili romboide.

Savet