

Oblande u tri boje



Sastojci

Potrebno je:

- 1 pakovanje oblandi

Plazma fil:

- 10 belanaca
- 250 g šecera
- 200 g mlevenih oraha
- 300 g **Plazme Mlevene**

Žuti fil:

- 10 žumanaca
- 250 g šecera u prahu
- 250 g maslaca

Čokoladni fil:

- 150 g **Bambi cokolade za kuvanje**

Glazura:

- 150 g **Bambi cokolade za kuvanje**
- malo ulja

Priprema

Plazma fil: Belanca sa šećerom ulupajte u cvrst šam, a zatim dodajte mlevene orahe i Plazmu Mlevenu.

Žuti fil: Žumanca izmešajte sa šećerom u prahu i prokuvajte na pari. Kada se smesa ohladi, izmutite je sa maslacem.

Čokoladni fil: Odvojite polovinu žutog fila u novi sud i dodajte otopljenu Bambi čokoladu za kuvanje.

Glazura: Otopite Bambi čokoladu za kuvanje na pari i dodajte malo ulja.

Oblande filjute tako što cete prvo staviti Plazma fil, zatim žuti fil, pa opet Plazma fil i na kraju čokoladni fil. Dodajte i petu oblandu pa je prelijte ranije pripremljenom glazurom. Kada se oblande stegnu, isecite ih na štanglice.