

## ***Oblande sa plazmom***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Žuti fil:**

- **10** žumanaca
- **200 g** šećera u prahu
- **2** vanili šećera
- **1** margarin

#### **Braon fil:**

- **10** belanaca
- **10 kašika** šećera
- **300 g** mlevene plazme

#### **Još:**

- **1** oblanda

### **Priprema**

Prvo krenuti sa pripremom žutog fila. Penasto umutiti žumanca sa šećerom u prahu, a zatim dodati omekšali margarin (jaja i margarin izvaditi dan ranije iz frižidera). Sve umutiti penasto i staviti u frižider da stoji dok pripremate braon fil.

Belanca umutiti penasto pa im dodavati postepeno 10 kašika šećera. Sve dobro umutiti dok se ne dobije sneg od

belanaca. Zatim dodati mlevenu plazmu i polako mešati varjacom (nikako mikserom).

Sve lepo sjediniti. Filovati oblandu naizmenicno braon i žutim filom tako da krenete prvo braon filom.

### **Savet**

Oblande staviti u frizider da se dobro stegnu. Držati ih u frižideru do momenta služenja jer se na toploti dosta opuste.