# *Rafaelo oblanda*



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **2 lista**vecih oblandi
- **1 list**rafaelo oblande

**Za svetli fil:**

- **300 g**šecera
- **2 dl**vode
- **125 g**putera ili margarina
- **100 g**bele cokolade
- **200 g**mleka u prahu
- **150 g**kokosa

**Za tamni fil:**

- **300 g**šecera
- **2 dl**vode
- **125 g**putera ili margarina
- **100 g**crne cokolade
- **200 g**mleka u prahu
- **350-400 g**mlevenog keksa

## Priprema

Pripremiti svetli fil za rafaelo oblandu. U posudu staviti 300 g šecera, 2 dl vode i kuvati od kad provri 3-4 minuta. Dodati puter i belu cokoladu da se istopi. Skinuti sa vatre i dodati mleko u prahu dobro umutiti mikserom da nema grudvica i dodati kokos, izmešati varjacom. Toplu masu staviti na list rafaelo oblande, popuniti udubljenja i poravnjati fil. Preko staviti list obicne oblande i prevrnuti da gornji deo bude list rafaelo oblande.

Pripremiti tamni fil. U posudu staviti 300 g šecera, 2 dl vode, kuvati od kad provri 3-4 minuta. Dodati puter i crnu cokoladu da se istopi. Skinuti sa vatre i dodati mleko u prahu, dobro umutiti mikserom da nema grudvica. Dodati mleveni keks, dobro izmešati varjacom. (kolicina keksa zavisi od vrste keksa)

Toplu masu staviti na na rafaelo oblandu, ispuniti udubljenja i poravnjati. Preko staviti drugi list obicne oblande, rebrasti deo okrenut ka filu. Opteretiti necim teškim i ostaviti da se ohladi, pa seci na štanglice.

## Savet