Rafaelo oblanda sa jafom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Za beli fil:

- **250 g**šecera
- **2 dl**vode
- **125 g**margarina
- **200 g**mleka u prahu
- **200 g**kokosa

Za crni fil:

- **250 g**šecera
- **2 dl**vode
- **125 g**margarina
- **200 g**cokolade
- **350 g**keksa
- **200 g**mlevenih oraha

Ostalo:

- **1 kutija**jafa keksa
- **1 manja**oblanda

Priprema

Beli fil: Ušpinovati vodu sa šecerom kao za slatko dodati margarin, mleko u prahu... skloniti sa špereta i masu

mutiti mikserom da nema grudvica. Zatim dodati kokos. Tri kašike fila premazati koru od oblande. Crni fil: Ušpinovati šecer sa vodom kao za slatko pa dodati margarin i cokoladu. Sve mešati dok se dobro ne sjedini... zatim masu skloniti sa šporeta i dodati keks i orahe. Premazati sa tri kašike fila drugu oblandu.

Sastaviti te dve namazane oblande.

Preko oblande namazati pola belog fila.

Pa poreati jafa keks natopljen u neki sok.

Preko jafa keksa namazati pola crnog fila.

Pa staviti dve kore koje smo namazali isto kao i prve dve. Crni fil na jednu koru beli filna drugu koru pa spojiti i staviti preko crnog fila.

Dekorisati odozgo kada se dobro ohladi po želji... Ja sam prelila sa istopljenom cokoladom.

Savet