

## **Dvobojne oblande (2)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Braon fil:**

- **6**belanaca
- **150** gšecera u prahu
- **300** gmlevenog keksa
- **2 kašike** kakaoa

#### **Žuti fil:**

- **6** žumanaca
- **150** gšecera u prahu
- **2 kesicevanilin** šecera
- **250** gmargarina

#### **Ostalo:**

- **4 listaoblande**

### **Priprema**

Za braon fil: belanca ulupati u cvrst sneg pa postepeno dodavati šecer. Mutiti da se šecer otopi pa dodati keks i kako. Sjediniti smesu kašikom.

Za žuti fil: Žumanca penasto umutiti sa šecerom i vanilin šecerom, zatim kuvati na pari. im se zgusnu dodati i

margarin. Malo prohладити fil.

Filovati oblandu i pritisnuti težim plehom. Seci sutra dan.

### **Savet**

Ja žumanca kuvam na pari pošto ne volim živa. Svi koji su probali i na ovaj nain kažu da nema razlike u ukusu. Postupak jeste malo duži.