

Dvobojne oblande (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanjeoblandi**

Za prvi fil:

- **8**žumanaca
- **200** gšecera
- **3** kesicevanilin šecera
- **1**maslac ili margarin

Za drugi fil:

- **8**belanaca
- **10** kašikašecera
- **3** stanglecokolade
- **150** gplazma keksa
- **150** gmlevenih oraha
- **1**vanilin šecer

Priprema

Žumanca, šecer i vanilin skuvati na pari (10-15 minuta) pa kad se ohladi spojiti sa maslacem i dobro umutiti. Ostaviti u frižider. Po receptu se ovaj krem samo umuti ali ja ga ipak skuvam iako dobijam proverena prava domaca jaja.

Umutiti belanca sa šecerom u cvrst sneg pa umešati mleveni keks i orahe i na kraju cokoladu koju možete sitno narendati ili otopiti.

Oblande naizmenicno premazati sa ova dva fila. Petu oblandu staviti preko fila i lagano pritisnuti rukama. Oblande staviti u frižider da prenoce pa sutradan seci.

Savet

Ovo je etvrti recept kolaa sa moje NG tacne. Oblande su veoma ukusne.