

Ćarene oblane

Jako interesantan kolac...

1 Od osam belanaca umutiti Å•vrst Åjne pa postepeno dodavati kristal ÅjeÄ‡er i mutiti dok ne odstoji od Å¾ice.

2

3

4 U umuÄ‡eni Åjne dodati mleveni keks i kakao i kaÅjicom polako izmeÅjati da ne bude grudvica.

5

6

7 Umutiti Å¾umanca sa prah ÅjeÄ‡erom, vanilin ÅjeÄ‡erom i na kraju dodati puter i sve penasto umutiti.

8

9

Sastojci:

jaja 8

oblandi 3 table

kristal secera 300 g

secera u prahu 250 g

kakaa 2 kasike

margarina 250 g

vanilin secer 1

mlevenog keksa 300 g

cokolada za kuvanje 1

10 Kad ste pripremili i jedan i drugi fil, na većini poslušavnik staviti jednu oblandu i preko nje izravnati braon fil, pokriti drugom oblandom pa na nju staviti žut fil i pokriti oblandom. Blago pritisnuti. Gornju koru premazati šokoladom.

Napomena:

Prijatno!