

Oblanda sedmo nebo



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 lista**oblände

Fil:

- **400 ml**mlijeka
- **500 g**šecera
- **250 g**margarina
- **400 g**mljevenog keksa
- **200 g**kokosa
- **100 g**cokolade za kvanje

Glazura:

- **150 g**cokolade za kvanje
- **2 kašike**ulja
- **4kašike**vode
- **4 kašike**mlijeka
- **3 kašike**šecera

Priprema

Mlijeko, šecre i margarin staviti da prokuva pa dodati mljeveni keks i kokos. Sve dobro sjediniti i podeliti na dva dijela. U jedan dio dodati istopljenu cokoladu. Filovti oblände. Prvo staviti svetli fil pa posle tamni.

Oblandu malo pritisnuti da se fil lijepo spoji. U malu šerpicu istopiti cokoladui dodati ulje, vodu, mlijeko i šećer i sve dobro sjediniti. Glazuru sipati preko oblande. Ostaviti da se stegne u frižider i sjeci po želji.

Savet