

Badem oblanda



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za oblandu:

- **10 kašika**vode
- **200 g**margarina
- **100 g**mlevenog badema
- **100 g**posnog mlevenog keksa
- **100 g** mlevenih oraha
- **200 g**šecera
- **2 kašike**kakaoa
- **1**manja oblanda

Priprema

Šercer prokuvati sa vodom. Dodati orahe, keks, badem (koji ste predhodno obarili i oljuštili pa samleli) i margarin. Podeliti smesu na dva dela. U jedan deo dodati kakao. Na list oblände staviti svetli deo, pa novi list oblände, pa tamni deo pa list oblände. Po želji može neka glazura. **PRIJATNO!!!**

Savet