

okoladna griz oblada



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za oblada:

- **1** pakovanje obladi
- **1 velika šolj** mleka
- **20 kašika** šećera
- **2 štangle** čokolade
- **8 kašika** griza
- **1** margarin (250 g)
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **100 g** čokoladnih rolata

Priprema

Prokuvati mleko, šećer i čokoladu, dok se sve lepo rastopi onda u to mleko dodati griz i kuvati dok ne zgusne.

U vruću griz-smesu dodati na komade seckan margarin i dobro mešati.

Smesu ostaviti da se ohladi, samo toliko da je još mlaka. Oblade staviti među vlažne krpe kako bi omekšale.

Filovati oblade tako što prvo deo fila rasporediti po obladi, na jednom kraju poreati rolere i umotati oblada u rolat.

Postupak ponoviti i sa ostalim listovima obladi. Istopiti čokoladu pa preliti preko rolata.

Ostaviti na hladnom da se stegne i seci.

Savet