

## Super brza oblanda



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **15** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 250 ml mleka
- 300 g šecera
- 1 margarin
- 300 g mlevenog keksa
- 200 g mlevenih oraha
- 100 g čokolade za kuvanje
- 1 pakovanje oblondi

### Priprema

Prokuvati mleko, šećer i margarin. Kada provri, skloniti sa šporeta i dodati keks i orahe. Ostaviti malo da keks upije, a zatim smesu podeliti na 2 dela. U jedan deo dodati otopljenu čokoladu i promešati.

Oblandu filovati neizmenicno (jedan list crni fil, jedan list žuti fil). Po završetku filovanja, oblantu okrenuti i staviti nešto teško preko, kako bi se fil lepo rasporedio i da bi se oblanta bolje zalepila. Ostaviti da se ohladi.

### Savet

Brzo se pravi i još brže smaže ;)