

Oblande 15 minuta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 dl** kisele pavlake
- **200 g** šecera
- **3 kesice** vanilin šecera
- **250 g** margarina
- **1 pakovanje** velikih oblandi

Priprema

U šerpi zagrejati pavlaku, šecer i vanil-šecer. im se istopi dodati margarin, isecen na listice i kuvati na jacoj temperaturi oko 10 minuta. Kada je masa kuvana, ostaviti da se malo prohladi. Oblande slagati jednu na drugu i svaku premazati filom, a zatim pritisnuti težim predmetom i ostaviti da se stegnu. Oblandu oštirim nožem iseci na rombove ili po želji.

Savet