

# **Oblanda sa cokoladom i plazmom**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Za fil sa cokoladom:**

- **50 ml mleka**
- **200 g šećera**
- **1/2 margarina**
- **100 g cokolade**
- **200 g mlevene plazme**

### **Za fil sa plazmom:**

- **50 ml vode**
- **200 g šećera**
- **1/2 margarina**
- **150 g kisele pavlake**
- **200 g mlevene plazme**

### **I još:**

- **3 lista oblane**

## **Priprema**

I fil: Prokuvati mleko i šećer, pa dodati margarin iseckan na kockice i cokoladu. Sve zajedno još malo prokuvati (da se otopi i margarin i cokolada). Skloniti sa vatre, pa umešati mlevenu plazmu. Ovim filom (tako vrucim-odmah) namazati jedan list oblane, pa preklopiti drugim listom oblane. II fil: Prokuvati vodu i šećer, pa

dodati margarin iseckan na kockice i sve zajedno, još malo kuvati (dok se margarin otopi). Skloniti sa vatre, pa dodati kiselu pavlaku (prethodno kašikom umucenu) i mlevenu plazmu. Promešati da se sastojci sjedine, pa fil odmah namazati preko oblane. Preklopiti trecim listom oblane i ostaviti da se ohladi.

## Savet