

Brze oblane (cokolada, kokos)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**veca oblanda
- **400** gkisele pavlake
- **300** gšecera
- **120** gmargarina
- **100** gcokolade
- **100** gkokosovog brašna

Priprema

U dublju posudu staviti kiselu pavlaku, margarin i šefer, pa na tihoj vatri staviti da se otopi. Kada se smesa otopila ubaciti izlomljenu cokoladu, izmešati da se rastopi i, na kraju, dodati kokosovo brašno. Sve dobro izmešati i ostaviti da se prohladi, da bude mlako.

Filovati rupicastu stranu oblandi. Svaki list, tanko, premazati filom. Pazite da fil rasporedite podjednako, na sve listove oblandi. Ne treba da vas buni što je fil malo rei, kada se ohladi jako lepo se stegne.

Preko nafilovane oblane staviti neki teži predmet, da bi se listovi i fil lepo spojili. Ostaviti u frižider na nekoliko sati ili najbolje preko noci. Sutradan možete površinu preliti cokoladom, mada ih ja najviše volim ovako, obicne.

Iseci oblandu na štanglice i zasladite se. Ovo je jedan stari recept za oblane, koga sam uvek "zaobilazila" kada sam tražila šta da napravim, pa sam danas rešila da to ispravim i da ih, konacno, napravim.

Savet