

Karamel oblande



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** listavecih oblandi
- **3** caše od jogurtašecera
- **1,5** caše od jogurtavode
- **250** gmargarina
- **150** gseckanih oraha
- **100** gsuvo grože
- **350** gmleven keks

Priprema

U vecu šerpu stavite šećer i karamelizujte ga. Potrebno je mešati dok ne dobije svetlo braon boju. Voditi racuna da ne potamni. Dodati vodu i na tihoj vatri kuvati sve dok se ne karamel ne otopi. Meni je trebalo više od 30 minuta da bi se istopio. Kad se istopi dodati margarin i mešati dok se i on ne rastopi. Skloniti sa šporeta pa dodati seckane orahe, suvo grože i mleven keks. Promešati smesu da se izjednaci i pustiti da se malo prohladi pa razliti izmeu dve oblande. Oblandu prevrnuti i staviti neki težak predmet da se lepo spoje ivice, npr. knjigu. Seci po želji štanglice ili kocke i uživati u plepom ikusu. Prijatno.

Savet