

okoladna oblada



težina: **lako**

za: **10** osoba

време припреме: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g maslaca
- 250 g Menaž čokolade
- 250 g šećera
- 200-300 g lagano prženih, mevenih lešnika
- ili oraha
- 1 pakovanje oblande
- 3-4 cela jajeta
- šlag

Priprema

Jaja i šećer mešati na pari dok ne postanu penasta, dodati Menaž čokoladu i mešati dok se ne otopi. Skloniti smesu sa vatre, dodati maslac i mešati dok se ne otopi.

Sitno iseckane, ili samlevene orahe ili lešnike dodati postepeno u fil.

Oblandu premazati ovim filom. Na nju staviti drugu oblandu i postupak ponavljati dok ne potrošite ceo fil.

Umutiti šlag i namazati preko gornje oblande.

Savet