

Oblanda sa kiselom pavlakom (2)



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **380 ml** pavlaka
- **300 g** keksa
- **100 g** čokolade
- **300 g** šećera
- **1 pakovanje** oblande
- **1 kašika** ulja
- **1 (250 g)** margarin ili putera

Priprema

U šerpu sipati jednu kašiku ulja. Iseckati margarin na kocke pa ga staviti u šerpu na tihoj vatri da se topi. Kada se margarin istopi dodati čokoladu i šećer. Mešati sve zajedno dok se sve ne istopi i sjedini. Zatim umešati mleveni keks. Skloniti sa vatre pa umešati kiselu pavlaku. Ostaviti da se malo prohladi. Zatim nafilovati četiri lista oblande, a peti list staviti na vrh. Kada se dobro stegne iseci na parčice.

Savet