

Piramida oblande



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** oblandi
- **25 kašika** mleka
- **250 g** šecera
- **400 g** mlevenog keksa
- **250 g** putera
- **200 g** mlečne čokolade
- **1 kašika** rum

Priprema

Mleko i šećer staviti na ringlu kad počne da se šećer topi, pa u to dodati puter. Mešati na laganoj vatri kad se puter sjedini sa mlekom i šećerom pa skloniti sa ringle. U to dodati otopljenu čokoladu i keks. Sve fino sjediniti i prohladiti. U prohladjen fil dodati rum. Nafilovati oblande ali ostaviti malo fila jer treba za filovanje traka. Nafilovane oblande odmah iseci na četiri trake iste širine zatim sa filom spojiti po dve trake tako da se složi jedna na drugu pa se dobiju dve visoke trake. Tako visoke trake uviti u pvc foliju pa ostaviti u zamrzivacu na 30 minuta. Posle 30 minuta hlađenja u zamrzivacu trake se seku dijagonalno od čoska do čoska kad se preseku dobiju se dva trougla, unutrašnju stranu trougla namazati sa filom, pa onda drugi trougao okrenuti suprotno od onog što je namazan, znaci strana trougla koja je gledala ka vama sad se okrene suprotno od vas kad se tako uradi dobije se oblik piramide. Napravljene piramide staviti u pvc foliju pa ih staviti u frižider. Sutradan iseci. Prijatno.

Savet