

## *Posna lešnik oblada*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje** oblandi
- **4 dl** vode
- **500 g** šecera
- **4 kesice** vanilin šecera
- **250 g** margarina
- **200 g** posnog mlevenog keksa
- **200 g** proprženih mlevenih lešnika
- **100 g** cokolade za kuvanje

### **Priprema**

Staviti vodu sa šecerom i vanil šecerom da provri. U provrelo dodati margarin da se otopi, zatim dodati keks i lešnike i kuvati uz mešanje da se zgusne. Smesu podeliti na dva dela.

Još dok je smesa vruca u jedan deo dodati cokoladu i mešati da se cokolada otopi i sjedini sa smesom.

Filove ostaviti da se prohlada, a zatim naizmenicno filovati listove oblande. Na filovanu oblantu opteretiti necim teškim i ostaviti je na hladnom da se stegne.

Isecene oblande.

**Savet**