

okoladne oblande (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 500 g šećera
- 10 kašika mleka
- 100 g čokolade
- 250 g margarina
- 100 g kokosa ili mlevenog keksa ili oraha
- 1 pakovanje oblande

Priprema

Mikserom ili mutilicom umutiti penasto jaja. Tome dodati šećer i mleko. Kuvati na pari 15ak minuta, tj. dok ne dobije bledo žutu boju i zgusne se.

U vruć fil dodati margarin i čokoladu. Kad se sastojci sjedine, dodati kokos ili keks ili orahe.

Vrućim filom filovati oblande. Staviti u frižider na nekoliko sati da se stegne.

Savet

Bitno je filovati vrućim filom. Ako volite jak ukusokolade, obavezno koristite Menažokoladu. Inače može i neka sa manjim procentom kakaa. Po originalnom receptu koristi se kokos, ali je podjednako ukusno i sa keksom ili orasima. Uživajte u brznoj i najukusnijoj obladi