

Karamel oblande (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** manjaoblada
- **250 g**šecera
- **3 dl**mleka
- **150 g**cokolade
- **250 g**margarina
- **100 g**mlevenih oraha
- **1** kesicavanile

Priprema

U odgovarajući sud otopite šećer, pa kada se otopi (karamelizuje) sklonite sud i dodajte mleko. Vratite na vatru pa kuvajte desetak minuta. Zatim dodajte čokoladu pa kada se rastopi dodajte margarin, vanilin šećer i na kraju mlevene orahe. Sve zajedno kuvajte još neko vreme i kada se dobije dovoljna gustina, sklonite sa vatre i malo prohladite. Ovim filom isfilujte listove oblada, ostavite da se dobro ohladi i stegne pa secite na štangle i poslužite.

Savet