

Oblanda sa cokoladom (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**cokolade
- **300 g**šecera
- **250 g**margarina
- **300 ml**mleka
- **300 g**mlevene plazme
- **150 g**mlevenih oraha
- **1**velika oblanda
- **100 g**cokolade
- **1** kašikaulja
- **100 ml**slatke pavlake

Priprema

U odgovarajucoj posudi prokuvati mleko sa šecerom i margarinom.

Dodati provrelom mleku izlomljenu cokoladu. Promešati varjacom dok se cokolada ne istopi.

Kada sve zajedno provri dodati samleveni plazma keks i mlevene orahe. Promešati i izjednaciti masu.

Oblande premazati ravnomerno filom, pritisnuti i ostaviti da malo odstoje.

Otopiti 100 g čokolade sa 1 kašikom ulja i dodati 100 ml slatke pavlake, promešati i sjediniti masu. Oblande izvaditi iz frižidera i premazati ih po vrhu. Ostaviti da se premaz stegne preko oblande, pa onda seci po želji.

Savet

Oblande sa čokoladom brzo se priprema za 10 minuta. Može umesto keksa staviti sve mlevene orahe i takoe obrnuto. Ja sam dodala više mlevene plazme, stvarno su lepe i neodoljive. Prijatno!