

Brze koko oblande



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** oblandi
- **250 g** margarina
- **250 g** šecera
- **200 g** čokolade
- **3** jaja

Priprema

Staviti u šerpu margarin i šećer i kuvati dok se šećer ne otopi.

Izlomiti čokoladu i dodati u šerpu, miješati dok se potpuno ne istopi.

U tanjiru izmutiti 3 jaja kao za omlet. Skloniti šerpu sa vatre i po malo sipati jaja, uz brzo miješanje žicom, kako se ne bi ugrudvalo.

Kada se smjesa sjedini, vratiti je na ugasenu ringlu i mijesati još par minuta neprekidno.

Sipati fil na oblande, ne mora se čekati da se ohladi. Fil je dovoljan za jedno pakovanje oblandi, i sipati samo koliko da se popune rupice.

4 oblande filovati, 5tom samo poklopiti preostale. Pokriti folijom i pritisnuti necim teškim, i ostaviti preko noci da se stisnu.

Savet

Posto su preukusne ja uvijek pravim duplu smesu :) od 2 pakovanja oblandi možda vam ostane 1 ili 2 viška :)