

# **Bela oblanda**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- pakovanje oblande
- 800 g šecera
- 1 margarin
- 200 g bele cokolade za kuvanje
- 300 ml vode

## **Priprema**

Šefer, margarin i 300 ml vode staviti na šporet da se otopi, pustiti da vri 8 minuta, od trenutka kljucanja.

Ostaviti da se ohladi. U hladnu smesu dodati, 200 g otopljene bele cokolade i mutiti mikserom (3-4) minuta, dok se ne dobije ujednacena masa, kojom filujemo oblande. Prijatno!