Posne karamel oblatne sa cokoladom



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g šecera
- 5 dl vode
- 100 g cokolade
- 1 margarin
- 1 vanil šecer
- 4 kašike brašna
- narendana kora narandže ili kašika kandirane iseckane narandže
- 1 pakovanje oblatni

Priprema

U 1 dl hladne vode dodati brašno i vanil šecer pa dobro izmešati. Šecer sipati u šerpu i istopiti tako da se karamelizuje a da ne izgori.

Skloniti sa ringle i dodati 4 dl vode, margarin i cokoladu pa mešati na tihoj vatri dok ne provri. U to ukuvati pripremljeno brašno i vanil šecer pa kuvati tri minuta.

Dodati jednu narendanu koru od narandže, ali samo narandžasti deo. Naravno prvo je dobro oprati. Ukoliko imate kandirane kore narandže još bolje je njih naseckati na sitno i ubaciti. Pustiti fil da se skroz ohladi i pocne da se steže pa ga dobro izmešati. Ja ukljucim mikser na dvadesetak sekundi.

Filovati oblatne ravnomerno pa ih malo pritisnuti nekom tacnom da se bolje slepe. Oblatnu seci ukoso ili po želji.