

Oblande sa cokoladnim filom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** oblandi

Fil:

- **4** jajeta
- **400 g** šecera
- **1** margarin
- **250 g** crne cokolade
- **2 kesice** vanilin šecera

Priprema

Mikserom umutite šecer i jaja. Na šporet stavite da se margarin rastopi. Kada se rastopi polako se dodajte umucena smesa. Dodajte i cokoladu i vanilin šecer. Mješajte sve dok fil ne dobije potrebnu gustinu. Svaki list oblande osim poslednjeg filovajte sa toplim filom, i reati ga jedan preko drugog. Stavite odozgora teški predmet i ostavite da odstoji jednu noc.

Savet