

Karamel oblande



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 velike** oblande
- **550 g** šecera
- **1,5 dl** vode
- **250 g** margarina
- **2 štangle** čokolade
- **250 g** mljevene plazme
- **2 kašike** meda
- **200 g** sjeckanih oraha

Priprema

Šecer istopiti da se dobije karamel. Skloniti sa vatre i dodati toplu vodu. Odmah dodati i margarin, čokoladu i med i vratiti na ringlu uključenju na najslabiju temperaturu da se svi sastojci otope. Zatim skloniti sa vatre, dodati keks i orahe, pa polovinu smjese istresti na ravni dio oblande. Preklopiti drugom oblandom, pa staviti i drugu polovinu fila. Sve poklopiti trećom oblandom, preko koje stavimo list folije, pa preko pritisnuti teškim predmetom i ostaviti tako par sati, da se stegne. Rezati, pa poslužiti!

Savet