

Kinder oblanda



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** šecera
- **250 g** putera
- **600 g** mleka u prahu
- **100 g** bele cokolade
- **100 g** mlečne cokolade
- **200 ml** vode
- oblande za rafaelo
- 2 kore za oblantu

Priprema

800 g šecera i 200 ml vode staviti da provri. Kad provri pustiti da vri 10 minuta. U miks posudi penasto umutiti 250 g putera sa 600 g mleka u prahu. Ušpinovan i vruć sirup kutlacom lagano sipati u penasto umućen puter i mleko u prahu muteci mikserom lagano. Kako se sipa ušpinovan šecer tako pojacavati brzinu mucenja. Sve se fino i lepo sjedini. Masu podeliti na dva dela u jedan deo dodati 100 g otopljene bele cokolade u drugi deo dodati 100 g otopljene mlečne cokolade. Filovati oblande one za rafaelo i u svaku kuglicu staviti orah lešnik, pistaci ili badem šta imate u kuci. Nafilovanu oblantu poklopiti ravnom oblantom okrenuti i sipati fil popiniti praznine i onda još jednu oblantu odozgo.

Savet

Ako nemate ovakve oblande kao na slici možete filovati i 3 lista veih oblanti. Vrlo ukusno.