

## ***Kokos oblanda (2)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** velika oblanda
- **1** mleka
- **200 g** šecera
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **250 g** margarina
- **50 g** mleka u prahu
- **100 g** bele čokolade
- **100 g** kokosovog brašna
- **1** vanil šećer

### **Priprema**

Puding razmutiti sa 100 ml mleka. U preostalo mleko dodati šećer, zagrejati (da ne provri) i zakuvati puding.

Skloniti sa ringle, dodati margarin, mešati da se otopi. Umesati i mleko u prahu. Dodati čokoladu i mešati da se otopi. Zatim umešati i kokos i vanil šećer.

Fil prohladiti i filovati oblandu.

Ostaviti da se ohladi i stegne. Iseci. Prijatno!

**Savet**