

Mlecni baton



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** baton oblandi
- **2** kisele pavlake
- **2 šolje od jogurta** šećera
- **300 g** mljevene plazme
- **3/4** margarina
- **2** vanil-šećera

Priprema

Penasto umutiti šećer i pavlaku, da se šećer otopi. Dodati omekšali margarin, pa sve izmiksati.

Kad masa postane kremasta, dodati vanilin i plazmu, pa lagano izmešati.

Reljefnu stranu batona bogato nafilovati, pa preklopiti ravnom. Isto uraditi i sa preostale dve. U pakovanju dolaze 2+2 kore, reljefne i ravne. Ostaviti da se fil stegne, pa seci na batone-štangle.

Savet