

okoladna oblanda (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** oblandi
- **1/2 kg** šecera
- **1** margarin
- **100 g** cokolade
- **100 g** suvog groža
- **200 g** mlevenog keksa
- **100 g** mlevenih oraha
- **2** vanilin šecera
- **3 dl** mleka

Priprema

Šecer, mleko i cokoladu prokuvati. Dodati orahe, keks, vanil šecer, dobro izmesiti i skinuti sa vatre. U vruce staviti margarin i mutiti dok se ne istopi i dodati suvo grožje. Malo prohladiti i filovati oblande, pritisnuti i kada se ohladi seci po želji. Kolac je vrlo ukusan, brzo se sprema, a još brže pojede.

Savet