okoladna griz oblanda



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za oblandu:

- **1** pakovanje oblandi
- **1 velika šolja**mleka
- **20 kašika**šecera
- **2 štangle**cokolade
- **8 kašika**griza
- **1**maragrin (250 g)
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **100 g**cokoladnih rolera

Priprema

Prokuvati mleko, šecer i cokoladu, dok se sve lepo rastopi onda u to mleko dodati griz i kuvati dok ne zgusne.

U vrucu griz-smesu dodati na komade seckan margarin i dobro mešati.

Smesu ostaviti da se ohladi, samo toliko da je još mlaka. Oblande staviti meu vlažne krpe kako bi omekšale.

Filovati oblande tako što prvo deo fila rasporediti po oblandi, na jednom kraju poreati rolere i umotati oblandu u rolat.

Postupak ponoviti i sa ostalim listovima oblandi. Istopiti cokoladu pa preliti preko rolata.

Ostaviti na hladnom da se stegne i seci.

Savet