

Slavski sitni kolaci - oblande sa plazmom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šecera
- **500 g**mleka u prahu
- **100 g**bele milka cokolade
- **300 g**crne milka cokolade
- **350 g**plazma keksa
- **300 g**margarina

Ostalo:

- **2 dl**vode
- **2 dl**soka
- **1 list** veceoblande

Priprema

Staviti šecer sa vodom da se ušpinuje kao za slatko, zatim dodati 1 margarin, skloni sa vatre i umešaj mleko u prahu. Kada se masa sjedini podeli na dva dela. U jedan deo dodaj belu u drugi 100 gr crne cokolade. Jedan list oblande staviti u pleh pa premazati tamnim delom, poredjati plazmu prethodno po malo natopiti u sok, preko plazme preliti beli deo. 200 grama tamne cokolade otopiti sa 50 grama margarina i preliti preko oblande. Ukrasiti po želji.

Savet

Voditi računa da se plazma utopi u sok vrlo malo, može da se dogodi da višak soka otpusti donji deo fila.