

Kinder bueno



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**šecera
- **200 ml**vode
- **250 g**margarina
- **400 g**mleka u prahu
- **200 g**kokosa
- **100 g**bele cokolade
- **100 g**crne cokolade
- **2** koreoblände
- **1 pakovanj**erafaelo oblände

Priprema

Šecer i vodu spinovati 10 minuta, kad se šecer ušpinuje sipati polako u posudu u kojoj smo sastavili margarin, mleko u prahu i kokos. Umucenu masu podeliti na dva dela u prvi deo dodati belu cokoladu, a u drugi deo crnu otopljenu cokoladu. Filovati obländu, na prvoj kori oblände namazati crni fil pa preko fila kore od rafaelo obländice... na jednoj kori staju dve korice rafaelo oblände, a njih smo premazali sa belim filom, pa opet odozgo crni fil pa oblände. Ohladiti pa seci na štanglice.

Savet

oblände je preukusna i prelepo izgleda preporucujem je od srca...