

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 kore**oblande
- **1 pakovanje**rafaelo oblanda

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 ottopljenu cokoladu. Filovati oblandu, na prvoj kori oblande namazati crni fil pa preko fila kore od rafaelo oblandice... na jednoj kori staju dve korice rafaelo oblande, a njih smo premazali sa belim filom, pa opet odozgo crni fil pa oblanda. Ohladiti pa seci na štanglice.

Savet

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