

## **Poklon oblane**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kg** šecera
- **1 l** mleka
- **100 g** cokolade za kuvanje
- **250 g** margarina
- **1 kašika** gustina
- **1 kašika** brašna
- **malo** crvene prehrambene boje
- **3 lista** oblane

#### **Ostalo:**

- **1** belance
- **200 g** šecera u prahu

### **Priprema**

Odvojiti 2 kašike šecera i pomešati ih sa gustinom i brašnom. Preostali šecer skuvati u mleku na tihoj vatri, uz povremeno mešanje, dok masa ne pocne da se odvaja od šerpe (oko sat vremena). Potom u smesu dodati pripremljenu smesu od gustina, šecera i brašna, te još malo kuvati.

U toplu masu dodati margarim i mešati dok se ne otopi i ne sjedini. Smesu podeliti na dva dela. U jedan deo dodati prehrambenu crvenu boju, a u drugi rendanu cokoladu.

Potom preko jednog lista oblane ravnomerno rasporediti fil sa cokoladom, te preklopiti drugim listom oblane. Premazati crvenim filom.

Preklopiti trecim listom oblane.

Preko kolaca staviti teži predmet i ostaviti da se stegne i ohladi. Ohlaen kolac iseci na štanglice. Umutiti belance sa šecerom u prahu i smesu sipati u špric sa tankim otvorom, te na svakoj štanglici praviti tracice i mašnice kao na pravim poklonima.

### **Savet**