

Oblande 15 minuta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** dlkisele pavlake
- **200** g šecera
- **3** kesicevanilin šecera
- **250** g margarina
- **1** pakovanjevelikih oblandi

Priprema

U šerpi zagrejati pavlaku, šecer i vanil-šecer. im se istopi dodati margarin, isecen na listice i kuvati na jacoj temperaturi oko 10 minuta. Kada je masa kuvana, ostaviti da se malo prohladi. Oblande slagati jednu na drugu i svaku premazati filom, a zatim pritisnuti težim predmetom i ostaviti da se stegnu. Oblandu oštrom nožem iseci na rombove ili po želji.

Savet