

## *Oblanda sa cokoladom i plazmom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za fil sa cokoladom:**

- **50 ml** mleka
- **200 g** šecera
- **1/2** margarina
- **100 g** cokolade
- **200 g** mlevene plazme

#### **Za fil sa plazmom:**

- **50 ml** vode
- **200 g** šecera
- **1/2** margarina
- **150 g** kisele pavlake
- **200 g** mlevene plazme

#### **I još:**

- **3 lista** oblände

### **Priprema**

I fil: Prokuvati mleko i šecer, pa dodati margarin iseckan na kockice i cokoladu. Sve zajedno još malo prokuvati (da se otope i margarin i cokolada). Skloniti sa vatre, pa umešati mlevenu plazmu. Ovim filom (tako vrućim-odmah) namazati jedan list oblände, pa preklopiti drugim listom oblände. II fil: Prokuvati vodu i šecer, pa

dodati margarin iseckan na kockice i sve zajedno, još malo kuvati (dok se margarin otopi). Skloniti sa vatre, pa dodati kiselu pavlaku (prethodno kašikom umucenu) i mlevenu plazmu. Promešati da se sastojci sjedine, pa fil odmah namazati preko oblande. Preklopiti trecim listom oblande i ostaviti da se ohladi.

## **Savet**