

Oblande sa taan alvom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

potrebno je:

- **2 lista**oblände
- **220 g**šecera
- **300 ml**vode
- **2**vanilin šecera
- **150 g**margarina
- **130 g**taan alve
- **50 g**cokolade za kuhanje
- **400 g**mljevene plazme ili nekog drugog keksa

Priprema

Oblände prekriti vlažnom krpom. Šecer i vodu prokuhati, dodati vanilin šecer i margarin. Kad se margarin istopi, maknuti sa vatre pa dodati rendanu alvu. Dodati i izlomljenu cokoladu. Zatim dodati mljevenu plazmu. Sve dobro sjediniti, pa premazati oblände. Zarolati, pa ostaviti da se ohlade i stegnu. Zatim rezati na parcad!

Savet