

## **Brze oblände (cokolada, kokos)**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1veca oblānda
- 400 gkisele pavlake
- 300 gšecera
- 120 gmargarina
- 100 gcokolade
- 100 gkokosovog brašna

### **Priprema**

U dublju posudu staviti kiselu pavlaku, margarin i šecer, pa na tihoj vatri staviti da se otopi. Kada se smesa otopila ubaciti izlomljenu cokoladu, izmešati da se rastopi i, na kraju, dodati kokosovo brašno. Sve dobro izmešati i ostaviti da se prohladi, da bude mlako.

Filovati rupicastu stranu oblāndi. Svaki list, tanko, premazati filom. Pazite da fil rasporedite podjednako, na sve listove oblāndi. Ne treba da vas buni što je fil malo reži, kada se ohladi jako lepo se stegne.

Preko nafilovane oblānde staviti neki teži predmet, da bi se listovi i fil lepo spojili. Ostaviti u frižider na nekoliko sati ili najbolje preko noci. Sutradan možete površinu prelitati cokoladom, mada ih ja najviše volim ovako, obicne.

Iseci oblāndu na štanglice i zasladite se. Ovo je jedan stari recept za oblānde, koga sam uvek "zaobilazila" kada sam tražila šta da napravim, pa sam danas rešila da to ispravim i da ih, konacno, napravim.

**Savet**