

Oblande sa kikirikijem



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** velike oblande
- **2** dl mleka
- **300** g šecera
- **300** gm levenog neslanog kikirikija
- **100** gm levenog keksa
- **1** dl soka od pomorandže
- **250** g margarina

Za glazuru:

- **100** g cokolade za kuvanje
- maloulja

Priprema

Keks preliti sokom od pomorandže. Pomešati sa kikirikijem i ostaviti sa strane. U odgovarajuću posudu staviti da provri mleko i šefer. Smanjiti temperaturu i kuvati još 4-5 minuta. Zatim dodati smesu od kikirikija i keksa i promešati. Penasto umutiti margarin pa spojiti sa mlakim filom i dobro umutiti. Oblande slagati jednu na drugu i svaku premazati filom. Gornja treba da ostane nefilovana. Oblande pritisnuti težim predmetom i ostaviti da se stegnu. Okoladu otopiti na niskoj temperaturi malo ulja, pa preliti gornju oblandu. Kada se glazura stegne iseci na kocke.

Savet