

## ***Oblande sa kikirikijem***



težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** velike oblände
- **2** dlmleka
- **300** gšecera
- **300** gmlevenog neslanog kikirikija
- **100** gmlevenog keksa
- **1** dlsoka od pomorandže
- **250** gmargarina

#### **Za glazuru:**

- **100** gcokolade za kuvanje
- **maloulja**

### **Priprema**

Keks prelići sokom od pomorandže. Pomešati sa kikirikijem i ostaviti sa strane. U odgovarajuću posudu staviti da provri mleko i šećer. 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. Oblände slagati jednu na drugu i svaku premazati filom. Gornja treba da ostane nefilovana. Oblände pritisnuti težim predmetom i ostaviti da se stegnu. Ćokoladu otopiti na niskoj temperaturi malo ulja, pa prelići gornju obländu. Kada se glazura stegne iseci na kocke.

**Savet**