

## **?okoladna oblada**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 vece pakovanje**oblade
- **1,5**margarin
- **5**jaja
- **15 kašika**šecera
- **150 g**cokolade za kuvanje

### **Priprema**

Na lagnoj vatri u odgovajucu šerpu staviti margarin i cokoladu da se otapaju. Povremeno promešati da se masa sjedini.

U plasticnoj vanglici razbiti jaja i mikserom umutiti uz pospepeno dodavanje šecera. Mikserom mutiti dok masa ne postane gusta, kao za patišpanj.

Kada smo smesu sa jajima dobro umutili dodajemo u otopljenu cokoladu sa margarinom, uz stalno mešanje varjacom, da se masa ujednaci. Masa je penasta i postaje crna. Tako mešajuci skuvamo krem. Kada osetimo na vajaci da se cokolada lepi na dno šerpe, sklanjamo fil.

Tako vrucim filom filujemo svaki lest oblade, malo obilnije, a poslednji (peti) manje, da bi se bolje stegla i lakše je za secenje.

Ostaviti da se oblada dobro ohladi. Seci štanglice, romboide, ili po vašoj želji.

## Savet

Oblanda se veoma brzo pravi, i jako je lepog ukusa, za one koji vole ?okoladu, Po želji možete poslednji list pre nego se ?okolada stegne, ukrasiti malo kokosovim brašnom, radi dekoracije. Ja sada nisam stavljala.