

Karamel oblada (posna)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za fil I:

- **1** dl vode
- **6** kašika šecera
- **200 g** margarina
- **100 g** bele posne čokolade
- **200 g** keksa (posnog)
- **4** listanale oblada

Za fil II:

- **2** kašike džema
- **1** kašika kaka

Priprema

Šecer na tihoj vatri karamelisati, dodati 1 dl vode i ostaviti na tihoj vatri da se karamelisani šecer istopi. Zatim dodati isecen margarin i neprekidno mešati i dodati belu čokoladu, kada se čokolada istopila skloniti fil sa vatre pa dodati keks. Od dobijene mase odvojiti 3 velike kašike pa dodati džem i kakao. Filovati oblada. Premazati koru sa one strane gde su kockice to isto uraditi i sa drugom korom pa ih spojiti. Ovo ponovimo i sa druge dve obladi. Izmešati odvojeni fil sa džemom i kakaom pa premazati sastavljene obladi (fil ide u sredini obladi) sa glatke strane preko fila staviti isfilovane druge dve obladi. Ostaviti obladi na hladno da se stegnu. Seci po želji.....

Savet