

Karamel oblada (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** mleka
- **500** gšecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **200** gputera
- **250** gmlevenih oraha

Priprema

Staviti mleko sa šecerom i vanilom da se kuva. Kada provri, smanjiti temperaturu i kuvati na tihoj vatri 70 minuta. Povremeno promešati. Kada mleko uvri i ostane pola od njega, skloniti sa vatre i u njega umešati puter i orahe. Prohladiti fil, pa filovati korice oblada. Poslednju oblada ne filovati. Pritisnuti necim težim i ostaviti da se stegne preko noci, pa tek sutra seci na štanglice.

Savet