okoladna oblanda



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**maslaca
- **250 gMenaž cokolade**
- **250 g**šecera
- **200-300 g**lagano prženih, mevenih lešnika
- ili oraha
- **1 pakovanje**oblande
- **3-4**cela jajeta
- šlag

Priprema

Jaja i šecer mešati na pari dok ne postanu penasta, dodati Menaž cokoladu i mešati dok se ne otopi. Skloniti smesu sa vatre, dodati maslac i mešati dok se ne otopi.

Sitno iseckane, ili samlevene orahe ili lešnike dodati postepeno u fil.

Oblandu premazati ovim filom. Na nju staviti drugu oblandu i postupak ponavljati dok ne potrošite ceo fil.

Umutiti šlag i namazati preko gornje oblande.

Savet