

oko lešnik oblanda



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za kolac:

- **300** gmlevenog keksa
- **300** gmlevenog lešnika
- **300** gšecera
- **250** gmargarina
- **3** dlmleka
- **1** kesicavanil šecera
- **100** gcokolade za kuvanje
- **3** velika listaoblane

Priprema

Šecer i mleko staviti u šerpicu da se otopi. Kada prokuva, skloniti sa vatre i dodati margarin dok se lepo ne istopi. Kada se istopi, dodati mleveni keks i mlevene lešnike. Kada se sve lepo izmeša, podeliti smesu na 2 dela. U jedan deo dodati vanil šecer, a u drugi dodati otopljenu cokoladu.

Staviti list oblane, pa fil sa vanil šecerom, pa list oblane pa fil sa cokoladom pa list oblane. Takodje, ne moraju da se koriste 3 lista, može 5 koliko obicno i ide, i onda se smesa deli tako da ide list-zuti deo-list-braon deo-list-zuti deo-list-braon deo-list. Samo što je moj izbor bio ovakav, ukus ostaje isti.

Savet

Prijatno :-)