

Kinder oblatne



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**šecera
- **2 dl**vode
- **400 g**mleka u prahu
- **100 g**cokolade
- **375 g**margarina
- **1 pakovanje**oblatne

Priprema

Ušpinovati šefer sa vodom, treba da bude kao med. Umutiti margarin sa mlekom u prahu. Sipati ušpinovan šefer i sve zajedno umutiti mikserom.

Podeliti masu na 2 dela i u jedan deo staviti cokoladu koju ste otopili na pari, ali nesme biti vrela. Promešati da se lepo sjedini. Filovati oblatne, naizmenicno, crni fil, pa beli. Ako vam je lakše podelite oba fila na pola da vam bude jednak. Odgore možete ukrasiti istopljenom cokoladom, ja sam sipala u kesu sa malom rupicom i šarala ;)

Savet