

Marcipan oblatne



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** listavece oblatne
- **400** gšecera
- **2** dlvode
- **1 kašicica**ekstarkta vanile
- **1**margarin
- **300** gmlevene plazme
- **200** goraha
- **100** gcokolade

Priprema

U šerpu na šporet staviti šećer i vodu, staviti da provri. Dodati margarin i mešati dok se ne otopi, dodati aromu vanile. Skloniti sa vatre. Umešati mleveni keks i orahe. Podeliti na 2 dela. U jedan deo dodati cokoladu i mešati dok se cokolade ne otopi. Filovati oblatne, prvo krem filom, poklopiti listom oblatne, a zatim crnim filom i opet poklopiti. Odozgo staviti nesto teže da pritisne. Staviti u frižider da se hladi. Odozgo po želji možete ukrasiti cokoladom i seci na kocke.

Savet