

# **Marcipan oblatne**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **15** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **3 listavece oblatne**
- **400 g**šecera
- **2 dl**vode
- **1 kašicica**ekstarkta vanile
- **1**margarin
- **300 gm**levene plazme
- **200** goraha
- **100 g**cokolade

## **Priprema**

U šerpu na šporet staviti šecer 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 hlađi. Odozgo po želji možete ukrasiti cokoladom i seci na kocke.

## **Savet**