

okoladne oblande (4)



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **200** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g**šecera
- **1 pakovanje**oblande
- **1 kašičica**nes kafe
- **350 g**margarina
- **150 g**cokolade
- **1 l**punomasnog mleka

Priprema

Naliti u vecu serpu mleko i šecer i kuvati kremu oko 3 sata na laganoj vatri dok se ne ukuva na trecinu. U vruce dodati 150 g cokolade, kašičicu nes kafe i 350 g margarina. Sacekati par minuta da krema krema krene da se steže da nije jako tecna i filovati oblatne.

Savet