

Kinder oblande (3)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Za glazuru:

- **100 g** čokolade
- **5** kašika ulja

Priprema

U posudu stavite šecer i vodu. Kuvajte dok ne postane gusto, pa dodajte margarin da se istopi.

Skinite sa vatre i dodajte mleko u prahu.

Umutite dobro mikserom i masu podelite na dva dela. U jedan deo dodajte čokoladu.

Jedan list oblande filujte tamnim filom, pa drugi svetlim, i tako naizmenicno.

Poslednji list oblande nemojte filovati. Ostavite kolac da se hladi i pritisnite ga necim odozgo. Ohlaene oblande prelijte glazurom od cokolade.

Secite na štangle i služite.

Savet