

Crno bele oblane



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** oblandi
- **400 g** šecera
- **200 ml**vode
- **250 g** putera
- **600 g** mleka u prahu
- **100 g** bele cokolade
- **100 g** cokolade

Priprema

Priprema: 400 g šecera i 200 ml vode staviti da provri. Kada provri pustiti da vri 10 minuta. U mikseru posudi penasto umutiti 250 g putera sa 600 g mleka u prahu. Ušpinovan i vruc sirup sipacom lagano sipati u penasto umucen puter i mleko u prahu. Muteci mikserom lagano kako se sipa ušpinovan šefer tako pojacavati brzinu mucenja sve dok se fino i lepo ne sjedini masa. Masu podeliti na dva dela. U jedan deo dodati 100 g otopljene bele cokolade, a u drugi deo dodati 100 g otopljene crne cokolade. Umucene filove ostaviti da se prohlade. Oblande nafilovati filom, naizmenicno prvo beli, pa crni i tako dok se ne utroši fil. Oblande uvit u foliju, pritisnuti sa tepsijom i staviti da se dobro ohlade. Seci sutradan. Prijatno.

Savet