

Kinder oblande (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** listaoblande
- **400** mlslatke pavlake
- **220** gcokolade
- **220** gbele cokolade
- **200** gpetit keksa
- **250** gmargarina

Za glazuru:

- **150** gcokolade
- **30** gmargarina
- **2** kašikeulja
- **po željirendana** bela cokolada

Priprema

Na umerenoj temperaturi zagrevati 200 ml slatke pavlake dok ne provri. im provri, skloniti je sa ringle i preliti preko izlomljene cokolade. Mešati dok se ne otopi, pa ostaviti da se ohladi. Preostalih 200 ml slatke pavlake na isti nacin zagrejati, pa preliti preko izlomljene bele cokolade i ostaviti da se ohladi. U meuvremenu, margarin penasto umutiti, pa ga podeliti na dva jednaka dela. Prvoj polovini umucenog margarina dodati ohlaenu smesu sa crnom cokoladom i umutiti tako da se dobije gust krem.

Drugoj polovini margarina dodati ohlaenu belu smesu i takoe umutiti.

Staviti prvi list oblande, pa je premazati polovinom cokoladnog fila.

Prekriti drugim listom, pa njega premazati vecim delom belog fila. Preko njega poreati petit keks.

Poreani keks prekriti preostalim cokoladnim filom, a preko njega staviti treci list oblande. Premazati je zatim preostalim belim filom i za njega zlepiti cetvrti list oblande (malo pritisnuti rukama, da bolje prione, a zatim preko staviti neki teži predmet, kako bi se oblande lepo slepile jedna za drugu). Ostaviti da odstoji u frižideru nekoliko sati (najbolje tokom noci).

okoladu, margarin i ulje otopiti i sjediniti na laganoj vatri, preliti preko poslednjeg lista oblande i posuti rendanom belom cokoladom (po želji).

Ostaviti da se glazura ohladi i stegne, pa skalpelom seci na štangle željene velicine.

Savet