

Karamel oblane (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manjaoblanda**
- **250 gšecera**
- **3 dlmleka**
- **150 gcokolade**
- **250 gmargarina**
- **100 gmlevenih orahe**
- **1 kesicavanile**

Priprema

U odgovarajuci sud otopite šecer, pa kada se otopi (karamelizuje) sklonite sud i dodajte mleko. Vratite na vatru pa kuvajte desetak minuta. Zatim dodajte cokoladu pa kada se rastopi dodajte margarin, vanilin šecer i na kraju mlevene orahe. Sve zajedno kuvajte još neko vreme i kada se dobije dovoljna gustina, sklonite sa vatre i malo prohladite. Ovim filom isfilujte listove oblane, ostavite da se dobro ohladi i stegne pa secite na štangle i poslužite.

Savet