

Toblerone sa kondezovanim mlekom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** cokolade
- **400 g** kondezovanog mleka
- **45 g** putera
- **100 g** lešnika
- Za kondezovano mleko:
- **1 l** mleka
- **250 g** šecera

Priprema

Napraviti domace kondezovano mleko. U posudu staviti šecer i 1/2 litra mleka, zagrejati da se šecer istopi pa dodati preostalo mleko. Kuvati 40 minuta od kad provri na podeoku 2 od ukupno 3 podeoka. Masa nece biti mnogo gusta ali kad se ohladi bice. Staviti u staklenu teglu poklopiti i držati u frižideru do upotrebe najduže 15 dana. Od ove kolicine mleka i šecera se dobije 400 g kondezovanog mleka.

U posudu staviti kockice cokolade, kondezovano mleko i puter. Posudu staviti na paru i uz mešanje istopiti. Skinuti sa vatre i dodati 100 g pecenog seckanog lešnika.

Masa dok je topla staviti u kalup za toblerone prethodno obložen providnom folijom. Ostaviti da se dobro ohladi i seci.

Savet

Od ove mase možemo praviti i praline.