

## **Oblada sa cokoladom (2)**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **10** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100 g**cokolade
- **300 g**šecera
- **250 g**margarina
- **300 ml**mleka
- **300 g**mlevene plazme
- **150 g**mlevenih oraha
- 1 velika oblanda
- **100 g**cokolade
- **1 kašikaulja**
- **100 ml**slatke pavlake

### **Priprema**

U odgovarajućoj posudi prokuvati mleko sa šecerom i margarinom.

Dodati provrelo mleku izlomljenu cokoladu. Pomešati varjacom dok se cokolada ne istopi.

Kada sve zajedno provri dodati samleveni plazma keks i mlevene orahe. Pomešati i izjednaciti masu.

Oblande premazati ravnomerne filom, pritisnuti i ostaviti da malo odstoje.

Otopiti 100 g cokolade sa 1 kašikom ulja i dodati 100 ml slatke pavlake, pomešati i sjediniti masu. Oblande izvaditi iz frižidera i premazati ih po vrhu. Ostaviti da se premaz stegne preko oblane, pa onda seci po želji.

### Savet

Oblane sa okoladom brzo se priprema za 10 minuta. Može umesto keksa staviti sve mlevene orahe i takoe obrnuto. Ja sam dodala više mlevene plazme, stvarno su lepe i neodoljive. Prijatno!