

Baton oblada



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gšecera
- **2** dlvode
- **200** gmleveni lešnika
- **300** gmlevenog keksa
- **200** gžele bombona
- **250** gmargarina
- **1** cašacokoladne glazure

Priprema

Ušpitnovati šećer sa vodom, dodati margarin i mešati dok se ne rastopi. Dodati mlevene lešnike, mleveni keks, iseckane žele bombone, dobro izmešati i sa prohladenim filovati prvo batone pa preko staviti ravan list oblada i onda okrenuti na tacnu. Rastopiti u toploj vodi cokoladnu glazuru i preliti je preko batona.

Savet