

Bela oblada

Sastojci

Potrebno je:

- pakovanje oblade
- 800 g šećera
- 1 margarin
- 200 g bele cokolade za kuvanje
- 300 ml vode

Priprema

Šećer, margarin i 300 ml vode staviti na šporet da se otopi, pustiti da vri 8 minuta, od trenutka ključanja.

Ostaviti da se ohladi. U hladnu smesu dodati, 200 g otopljene bele cokolade i mutiti mikserom (3-4) minuta, dok se ne dobije ujednacena masa, kojom filujemo oblade. Prijatno!