

## **Brze oblände (3)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 vece oblände
- 250 g margarina
- 2 čaše (od 180 g) kisele pavlake
- 250 g kristal šećera
- 300 g mlevene plazme
- 100 g mlečne čokolade

### **Priprema**

Margarin iseci na kocke i staviti u šerpu pa istopiti na laganoj vatri. Kad je margarin skroz tečan skloniti sa šporeta dodati kiselu pavlaku i šećer dobro izmešati potom dodati plazmu lepo sjediniti. Masu podeliti na 2 dela u jedan deo dodati otopljenu čokoladu drugi deo ostaviti svetao. Naizmenično filovima mazati listove oblände. Staviti nešto teže na obländu da ostoji par sati potom seci na kocke i služiti.

### **Savet**

Brze i ukusne.