

?okoladne oblande (6)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** margarin
- **500 g** šecera
- **4** jajeta
- **2** rebracokolade
- **1** pakovanje velikih oblandi

Priprema

Margarin staviti u šerpu da se otopi. Jaja ulupati sa malo šecera, a ostatak dodati u istopljen margarin. Kada se margarin i šecer izjednače šerpu skinuti sa vatre pa lagano dodati umucena jaja i šecer (ako se dodaju dok je šerpa na vatri jaja će se zgrusati). Masu sjediniti.

Vratiti šerpu na vatru (sve vreme na tihoj vatri kod mene 3-4 od 9), dodati cokoladu i stalno mešati dok se ne zgusne (kad varjačom povucete ostane trag). Masa je slična medu. Otprilike fil je kuvan za petnaest minuta.

Vrucim filom premazati oblande. Na njih staviti nešto teže i ostaviti par sati u frižideru da se stegnu.

Savet

Lako i brzo se prave. Ja ina?e iako nije po receptu dodam jednu kaši?icu nes kafe razmu?enu u dve kaši?ice mleka, što ina?e radim kod svih ?okoladnih filova. Ukus je mnogo lepši. Tako?e ako imam šaku mlevenih, pe?enih lešnika umešam ih u gotov fil tako?e zbog ukusa. I bez ova dva sastojka oblande su veoma ukusne.