

okoladne oblande (6)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1margarin
- **500** gšecera
- 4jajeta
- **2** rebracokolade
- **1** pakovanjevelikih 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 izjednace šerpu skinuti sa vatre pa lagano dodati umucena jaja i šecer (ako se dodaju dok je šerpa na vatri jaja ce 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 varjacom povucete ostane trag). Masa je slicna medu. Otprilike fil je kuvan za petnaest minuta.

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

Savet

Lako i brzo se prave. Ja inae iako nije po receptu dodam jednu kašiicu nes kafe razmueno u dve kašiice mleka, što inae radim kod svih okoladnih filova. Ukus je mnogo lepši. Takoe ako imam šaku mlevenih, peenih lešnika umešam ih u gotov fil takoe zbog ukusa. I bez ova dva sastojka oblande su veoma ukusne.