

Oblanda s plazmom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 oblande
- 200 g šecera
- 250 g margarina
- 200 g mlečne čokolade
- 350 g mlevene plazme
- 250 ml mleka

Priprema

U šerpu staviti mleko i šecer. Kad provri dodati iseckan margarin i izlomljenu čokoladu. Mešati sve dok se margarin i čokolada ne istope. U vruće odmah dodati mlevenu plazmu i dobro promešati. Malo prohladiti fil.

Filovati oblandu, (list na list) i preko zadnje kore staviti foliju i neku težu tacnu ili knjige da bi se oblande slepile sa filom. Držati na hladnom.

Savet