

Oblanda s lešnikom i suvim grožem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** oblande
- **1** cašamleka
- **400 g**šecera
- **2 kašike**kakaoa
- **1/2** margarina
- **4-5 kašika**mlevenih lešnika
- **4-5 kašika**prezli
- **1-5 kašika**mlevenog keksa
- **100 g**seckanog suvog groža

Priprema

Suvo grože iseckati. U šerpu sipati mleko (mera je caša od jogurta) i šećer pomešan s kakaom. Prokuvati samo da se šećer istopi. Dodati iseckan margarin i još koji minut vratiti na šporet. Sjediniti dobro.

U to dodati lešnike, prezlu, keks i suvo grože. Kad dodajete keks i ostalo ne dodati sve od jednom (ovisi i kolike su vam kašike). Fil ne treba biti ni gust i redak, zato postepeno dodavati sastojke. Nafilovanu obladnu pokriti od gore folijom i staviti preko neku tezu tacnu. Ostaviti na hladno da se oblada stegne.

Savet