

Šarene oblände (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** listaoblendi
- **250 g**margarina
- **2 dl**vode
- **500 g**šecera
- **500 g**mleka u prahu
- **150 g**mlevene plazme
- **400 g**žele bombona

Priprema

U šerpu sipati vodu, šećer i margarin staviti na šporet da se sve lepo otopi i prokuva. U vanglicu sipati mleko u prahu dodavati dobijen sirup i mutiti mikserom. Kad se lepo sjedini ostaviti da se prohladi. Žele bombone iseckati na kockice. U prohladenu smesu dodati mlevenu plazmu i naseckane žele bombone. Istresti na rebrasti deo oblände dobijen fil ravnomerno razmazati i prekriti drugim listom oblände, takođe rebrasti deo da ide na fil. Opteretiti nečim teskim obländu.

Savet

Brz i dekorativan kolac