

## ***Karamel oblada (4)***



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100 g**šecer
- **100 ml**vode
- **200 g**margarina
- **100 g**bele cokolade
- **100 g**mlevenh oraha
- **200 g**mlevenog keksa
- **100 g**crne cokolade
- **2 kaš**ikedžema od šljiva
- **3 list**amanje oblade

### **Priprema**

Karamelizovati šecer u svetlo braon boju. Dodati 100 ml vode pa kad se šecer istopi dodati sitno secen margarin. Otopiti, skloniti sa vatre i umešati belu cokoladu, mleven orah i mleven keks.

Crnu cokoladu otopiti na laganoj vatri pa dodati džem od žljiva i 1/3 fila.

Filovanje: oblada, crni fil, oblada, žuti fil pa okrenuti oblantu, namazati žuti fil, pa oblantu. Pritisnuti ceo kolac nekim težim predmetom i sutradan seci po želji. Prijatno!

### **Savet**