

Kinder oblande (5)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** mleka u prahu
- **400 g** šecera
- **250 g** margarina
- **3 lista** oblandi
- **100 g** mlečne čokolade
- **100 g** bele čokolade

Priprema

Ušpinovati šecer sa 100ml vode, kao za slatko. U većoj posudi umutiti margarin, dodati mleko u prahu i sjediniti masu. Polako kašiku po kašiku vrelog šećernog sirupa sipati u umućen margarin i mleko u prahu i dobro izmiksati. Dobijenu smesu podeliti na dva dela i u jedan dodati otopljenu belu čokoladu, a u drugi deo otopljenu mlečnu čokoladu. Filove prohladiti pa nafilovati oblande i oblanda crni fil oblanda beli fil i zatim na fil samo staviti list oblande. Polako pritisnuti rukama i staviti neku težu tepsiju da se ohladi i sjedine. Sutradan seci. Prijatno.

Savet