

Najukusnija oblanda



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** oblanda
- **3** cašešecera
- **1** cašamleka
- **1** cašaulja
- **100** gmljeka u prahu
- **100** gmargarina
- **100** gbijele cokolade
- **100** gcrne cokolade

Priprema

Šefer, mleko, ulje sve staviti u šerpu da provri, maci sa vatre dodati mleko u prahu i margarin, razdvoiti na dva dijela, u jedan dio dodati bijelu cokoladu, a u drugu crnu i sve sjediniti fino.

Uzeti kore od oblande pa staviti jednu koru pa fil bijeli pa drugu koru pa fil crni pa trecu koru pa fil bijeli i cetvrtu koru pa fil crni pa koru ostaviti da odstoji 20 minuta i seci po želji.

Savet