

okoladna oblada (7)



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**obladi
- Fil:
- **5**jaja
- **350 g**šecera
- **250 g**margarina
- **300 g**crne cokolade
- **3**vanilina šecera
- **150 g**žele kocki

Priprema

Mikserom umutite šecer i jaja. Na šporet stavite da se margarin rastopi. Kada se rastopi polako se dodajte umucena smesa. Dodajte i cokoladu i vanilin šecer. Mješajte sve dok fil ne dobije potrebnu gustinu, dodati seckane zeke kocke. Sjedinite sve. Svaki list oblade osim poslednjeg filovajti sa toplim filom, i reati ga jedan preko drugog. Stavite odozgora teški predmet i ostavite da odstoji jednu noc, rastopiti malo cokolade sa mlekom i preliti gornji dio oblade, ostaviti da se stegne cokolada.

Savet

Uživajte.