

okoladna oblada (7)



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** oblandi
- Fil:
- **5** jaja
- **350 g** šecera
- **250 g** margarina
- **300 g** crne čokolade
- **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 umućena smesa. Dodajte i čokoladu i vanilin šecer. Mješajte sve dok fil ne dobije potrebnu gustinu, dodati seckane žele kocke. Sjedinite sve. Svaki list oblande osim poslednjeg filovajte sa toplim filom, i reati ga jedan preko drugog. Stavite odozgora teški predmet i ostavite da odstoji jednu noc, rastopiti malo čokolade sa mlekom i preliti gornji dio oblande, ostaviti da se stegne čokolada.

Savet

Uživajte.