Mlecne oblande

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 veca**oblanda
- **2 l**mleka
- **700 g**šecera
- **250 g**maslaca ili margarina

Priprema

Meko kuvati sa šecerom na tihoj vatri dok se ne zgusne. Ako ga kuvate na tihoj vatri nije potrebno mešanje, ali to traje oko 2 sata. Kada kašikom uzmete malo krema (mleka sa šecerom) i padaju dve kapi naporedo sa kašike, znacete da je gotovo. Onda dodati maslac ili margarin i nastaviti sa mucenjem na tihoj vatri dok se masa ne sjedini. Ostaviti krem da se malo prohladi, ali ne previše. Filovati oblande još toplim kremom, (zadnja se ne filuje), a onda ih odozgo pritisnuti težim predmetom i ostaviti da se ohlade. Prilikom kuvanja paziti da se krem ne prekuva, jer ce se oblanda ušeceriti, ali da ne bude ni suviše redak. Pri kraju kuvanja je obavezno mešanje da krem ne zagori ili se ne zgrudva.

Savet