

Oblande na moj nacin



težina: **lako**

za: **7 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 cašešecera**
- **1 cašamleka**
- **1 cašaulja**
- **125 gmargarina**
- **150 gbele cokolade**
- **150 gcrne cokolade**
- **250 g mleka u prahu**
- **1 pakoavanjeoblandi**

Priprema

Staviti u šerpu ulje, mleko i šecer da prokljuca promiješati, kad provre skloniti sa šporeta i dodati mleko u prahu i margarin. Pomiješati dobro.

Razdvojiti smesu u dva dela jednakih, u jedan dio dodati crnu cokoladu i sjediniti dok se cokolada istopi, u drugu bijelu cokoladu promiješati.

Malo da se ohladi, filovati oblane na jednu oblandu crni fil, a na drugu oblandu beli fil tako dok na kraj ostane samo oblanda prazna.

Seci po želji.

Savet

Prijatno.