

## **Kinder oblanda (5)**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 manja oblanda
- **350 g** šecera
- **100 ml** vode
- **250 g** margarina
- **200 g** mleka u prahu
- **350 g** cokolade

### **Priprema**

Pomešati šefer i vodu i staviti na tihoj vatri da se zagreva. Kad provri kuvati oko 5 minuta.

Vrucoj smesi dodati margarin, vratiti na toplog ringli i mešati da se otopi. Zatim dodati i mleko u prahu. Sve lepo izmešati.

Podeliti na dva dela. Jedan deo ostaje isti. Drugom delu dodati cokoladu.

Standardno filovati listove oblande sa kockicama okrenutim na gore. Prvi list premazati žutim filo, sledeći crnim filom. Tako naizmenično dok se ne utroši materijal.

Oblandu pritisnuti cvrstim predmetom o ostaviti da se ohladi i stegne. Iseći na parcice željene velicine i poslužiti. Prijatno!

**Savet**