

## ***Oblande sa crnom i belom cokoladom***



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje** oblandi
- **30 kašika** mleka
- **400 g** šećera
- **250 g** putera
- **150 g** mlevenih oraha
- **150 g** mlevenog keksa (Plazma)
- **50 g** crna čokolade
- **50 g** bele čokolade
- **1** vanil šećer

### **Priprema**

U šerpu sipati mleko, šećer i puter. Staviti na vatru pa kad se puter otopi i sve sjedini dodati oraha pa keks. Izmešati varjačom i kad masa baci dva tri ključa pa skinuti sa vatre. Podeliti masu na dva dela pa u jedan dodati crnu čokoladu.

U drugi deo dodati belu čokoladu.

Prvu oblandu premazati sa pola tamnog fila.

Drugu i treću sa pola svetlog fila.

etvrtu oblandu premazati sa drugom polovinom tamnog fila. Petom poklopiti cetvrtu.

Na oblande staviti list peki papira, a na njega staviti nešto teže kako bi se oblande lepo spojile.

Oblande staviti na hladno mesto da prenoce.

Sutradan seci na željene oblike.

## **Savet**

Oblande se brzo i lako spremaju, a veoma su ukusne. Pravila sam ih i sa peenim lešnicima takoe su veoma ukusne.