Posna šarena oblanda

težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 lista**male oblande
- **250 ml**vode
- **270 g**šecera
- **1/2 šipke**vanile
- **130 g**margarina
- **170 g**mlevenih oraha
- **250 g**posnog mlevenog keksa
- **100 g**posne cokolade
- **2 kašicice**kakaa

Priprema

Posna šarena oblanda je recept koji sam vam u nekim predhodnim postovima obecala. Oblanda puna ukusa, izuzetna na izgled i pogodna ne samo za post. Bez problema sveža dugo i može u zamrzivac. Sprema se vrlo lako i ne treba puno sastojaka. Staviti 250 ml vode sa 270 gr šecera u dublju šerpu. Na ringlu srednja temperatura polako da se otapa šecer. Kada provri kuvati još 3 minuta, dodati pola šipke vanile, 130gr margarina i mešati da se margarin otopi. Skloniti sa ringle pa dodati 170gr mlevenih oraha i 250gr mlevenog posnog keksa. Sve dobro sjediniti pa masu podeliti na dva dela. U prvi deo dodati 100gr posne cokolade za kuvanje i dve solidno pune kašicice kakaa. Mešati dok se sve lepo ne sjedini i cokolada ne otopi. Drugi deo ostaje svetli. Sacekajte da se filovi malo prohlade jer ako filujete oblandu vrelim filom ona postaje žilava. Filuje se list male oblande pa tamni fil, pa list oblande, pa svetli fil, pa na kraju list oblande. Pritisnite nekim plehom ili težim platoom. Ostavite na sobnoj temperaturi sat vremena pa na hladnom da prenoci. Nije potrebno dodavati nikakvo suvo voce. Sasvim je dovoljna osnovna oblanda. Odlicna je i za Badnje Vece. Prijatno!!!

Savet