

Starinske oblände



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** gotovih kora oblände
- **800 g** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **1 l** mleka
- **100 g** mlevene plazme
- **125 g** margarina

Priprema

Mleko i šećer staviti da se kuva. Kad provri smanjiti temperaturu i kuvati na laganoj vatri uz povremeno mešanje. Na početku ree mešati, a kako prolazi vreme češće. Na pola kuvanja dodajte vanilin šećer i margarin. Kuvati oko 90 minuta dok se ne dobije gust karamel. Na kraju sjediniti sa mlevenim keksom.

Pustiti da se fil malo prohladi, a zatim filovati svaki list. Celu obländu pritisnuti nekim težim predmetom da se spoje listovi.

Dobro rashladiti i uživati. Prijatno!

Savet