

Kinder oblande (6)



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **450 ml** vode
- **500 g** šecera
- **250 g** margarina
- **300 g** mlevenog pečenog kikirikija
- **500 g** mlevene plazme
- **200 g** čokolade
- **2 kašike** kakao praha
- **1 list** oblande sa rupicama
- **2 lista** običnih oblanci

Za glazuru:

- **100 g** čokolade
- **5 kašika** ulja

Priprema

U šerpu stavite vodu i šecer da se kuva. Kada proključa po celoj površini dodajte seckani margarin i mešajte dok se ne otopi. Zatim ga sklonite sa vatre i dodajte keks i lešnike i sve izmešajte pa smesu podelite na dva dela. U jedan dodajte otopljenu čokoladu i kakao, a drugi deo ostavite takav.

Stavite rupicastu oblandu na tacnu i premažite je crnim filom da popunite sve rupice. Preko nje stavite obicnu oblandu sa krupnijim šarama okrenutim prema filu.

Uz pomoc druge tacne okrenite oblandu da gornji deo bude list od rupicaste oblande i popunite ga svetlim filom. Preko njega stavite drugi list obicne oblande sa krupnim šarama okrenutim ka filu.

Oblandu opteretite necim teškim, stavite u frižider na dva sata a zatim izvadite i na tihoj vatri otopite cokoladu sa uljem pa time prelijte oblatnu.

Sacekajte da se glazura stegne, isecite na štanglice i poslužite.

Savet