

Oblanda sa kakaom i mlekom u prahu



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** oblandi
- **250 g** šecera
- **250 ml** mleka
- **250 g** margarina
- **2 velike kašike** kakao
- **200 g** mleka u prahu
- **100 g** mlevene plazme

Priprema

Staviti u šerpu mleko, šecer i margarin isecen na kockice. Staviti na tihoj vatri da se topi. Mešati sve vreme i kad se sve lepo istopi sipati u posudu za mucenje. Dodavati mleko u prahu malo po malo i mutiti mikserom, dodati kakao prah.

Na kraju dodati i mleveni plazma keks.

Kada se sve lepo sjedini, ostaviti oko 5 minuta da se malo prohladi, a onda podeliti na cetiri dela. Mazati oblandu na srani gde su široke rupe.

Fil je malo rei, ali ima ga taman toliko da se popune sve rupice u oblandi. Premazati cetiri lista, a sa petim preklopiti i staviti nesto tesko bar dva sata. Onda staviti oblandu u frižider da se lepo stegne.

Savet