

Oblande sa kiselom pavlakom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za nadev:

- **250 g** margarina
- **350 g** šecera
- **400 g** kisele pavlake
- **300 g** mlevene plazme

I još:

- **1** veka oblada

Priprema

Margarin staviti u erpu i otopiti na umerenoj vatri. Zasebno, ručnom žicom za miješenje razmutiti kiselu pavlaku i šećer, dodati u otopljen margarin i sjediniti ručnom žicom za miješenje. Skloniti šerpu sa ringle, dodati mlevenu plazmu, izmešati ručnom žicom za miješenje, a zatim umutiti mikserom.

Filovati ravnu stranu oblada. Uviti oblada u providnu prijanjajuću foliju. Ostaviti da se ohladi i stegne. Seci

na parcad željene velicine, servirati i poslužiti.

Savet

Fantastinog je ukusa!