

Nugat oblande



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za fil:

- 6jaja
- 250 gšecera
- 2 kesicevanilin šecera
- 250 gmargarina
- 100 gcokolada za kuvanje

I još:

- 1 vece pakovanjeoblande

Priprema

Mikserom umutiti jaja, šecer i vanilin šecer, pa ih skuvati na pari. Dodati margarin, cokoladu za kuvanje i mešati dok se svi sastojci ne otope i ne sjedine. Kada smesa dobije potrebnu gustinu,skloniti šerpu sa ringle i ostaviti da se malo prohladi.

Filovati listove oblande. Pritisnuti necim teškim i ostaviti da se stegne. Oblande seci na parcad željene velicine, servirati i poslužiti.

Savet

Brze i ukusne oblande.