

## **okoladna oblanda (8)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Za fil:**

- **700 g**šecera
- **200 ml**voda
- **2** kesicevanilin šecera
- **250 g**margarina
- **50 g**cokolade za kuvanje
- **300 g**mlevenog keksa

#### **I još:**

- **1** pakovanjevecih oblandi

### **Priprema**

Za fil: U šerpu usuti šecer, dodati vanilin šecer, usuti vodu. Izmešati i staviti šerpu na vatru. im provri, skloniti serpu sa vatre. Umešati iseckan margarin i mešati dok se margarin ne rastopi. Dodati cokoladu za kuvanje i kad se istopi umešati mleveni keks. Izmesati kako bi se sastojci sjedinili. Ostaviti pet minuta da se prohladi.

Filovati kockasti deo oblande.

Tako reati i premazivati 4 lista oblandi.

Preklopiti petim listom oblande, tako da kockasti deo bude gore. Pritisnuti necim teškim i ostaviti da se ohladi i

stegne.

Oblandu seci na željeni oblik, servirati i poslužiti.

## **Savet**

Brza i veoma ukusna poslastica. Probajte, prijatno!