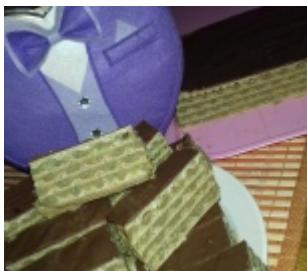


Oblatna sa pistacima



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** oblatni
- **400 ml** mleka
- **300 g** šecera
- **250 g** margarina
- **600 g** mlevene plazme
- **200 g** mlevenih pistaca
- **200 g** čokolade za kuvanje
- **2 kašike** ulja

Priprema

Mleko, margarin, šecer i 100 gr čokolade stavimo na tišu vatru da se sjedini uz povremeno mešanje dok se ne otopi margarin čokolada i šecer.

U vruću smesu umešamo mleveni keks i pistace da se lepo sjedini.

Podelimo na četiri dela, namažemo prvi list sa četvrtinom fila smesti o drugi list malo pritisnem na nanese o fil i ponovimo još dva puta od gornji list ostavimo prazno. Pritisnem i ostavimo 2-3 sata da odstoji i fil stegne.

Otopi o na pari 100 gr čokolade sa 2 kašike ulja i premažemo oblatnu.

Ostavimo na hladno oko 1h da se čokolada stegne i možemo poslužiti.

Savet

Odlinog je ukusa.