Marcipan oblande

težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manja**oblanda
- **100 g**šecera
- **1 dl**vode
- **200 g**margarina
- **150 g**mlevene plazme
- **150 g**mlevenih oraha
- **150 g**cokolade
- **1 kesica**vanile

Priprema

U odgovarajuci sud sipajte vodu, dodajte šecer i margarin i pustite da provri. Sklonite sa vatre i dodajte mleveni keks i mlevene orahe, sve dobro izmešajte pa vratite na vatru još 2-3 minuta uz mešanje. Sklonite sud sa vatre, podelite smesu na dva dela pa u jedan deo dodajte cokoladu i mešajte dok se cokolada ne otopi i dok ne dobijete kompaktnu masu. U drugi deo dodajte vanilin šecer i mešajte dok ne dobijete kompaktnu masu. Filujte oblande naizmenicno: tamni fil - svetli fil - tamni fil. Kada se oblanda dobro stegne i ohladi, secite je na željene kocke i poslužite. Po želji oblandu možete preliti cokoladnim prelivom.

Savet