

Oblande sa mlekom u prahu



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** veceoblande
- **100 ml**vode
- **200 g**šecera
- **200 g**putera
- **200 g**mleka u prahu
- **100 g**mlevenih pecenih lešnika
- **100 g**cokolade
- **100 g**mlevenog plazma keksa
- **1 kašicica**instant kafe

Priprema

U šerpu sipati vodu i šecer i kad provri kuvati 2 minuta pa dodati puter i mešati da se rastopi. Skinuti sa vatre i sipati mleko u prahu i odmah mutiti mikserom. Umesati i lešnik pa podeliti masu na dva dela. U jedan deo dodati cokoladu i kafu rastopljenju sa 1-2 kašicice vode, mešati da se rastopi i sjedini.

U drugi deo dodati mleveni keks pa masu izjednaciti.

Ostaviti 7-8 minuta da se mase malo prohlade i pocnu zgusnjavati, ali ne duže jer ce se baš zgusnuti i tesko ce se razmazivati.

Namazati na prvu oblandu cokoladni krem, na hrapavu stranu.

Staviti drugu oblandu preko cokoladnog krema pa je premazati kremom sa keksom. Poklopiti sa trecom oblandom. Pokriti oblande peki papirom pa staviti odgovarajuci pleh da malo pritisnu oblande.

Ostaviti ih u frižider nekoliko sati da se ohlade i stegnu, a onda ih seci u željene oblike.

Savet

Oblande su izuzetno ukusne, a brzo i lako se prave. Posle dužeg, opravdanog odsustva sam opet sa Vama i toplo Vam preporuujem ove oblande.