

Oblande (cokolada, orah, rum)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**vecih oblandi
- 7jaja
- **2** **caše** **od jogurta**šecera
- **250 g**margarina
- **250 g**cokolade za kuvanje
- **400 g**mljevenih oraha
- **1 kašika**ruma
- **1 kesica**vanil-šecera

Priprema

Na pari kuvati jaja i šecer, sve dok se šecer ne otopi. Dodati margarin, a kad se i on otopi, cokoladu izlomljenu na kockice. Kuvati da masa bude sjajna, zatim dodati rum i orahe. Kad je fil dovoljno gust, skinuti sa vatre i premazati kore. Preko poslednje kore staviti drugi pleh, da listovi bolje upiju fil i ne podignu se. Seci na rombove ili kocke.

Savet