okoladne oblande (5)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 dl**mleka
- **450 g**šecera
- **150 g**cokolade
- **250 g**margarina
- **2 kesice**vanilin šecera
- **250 g**mljevenih orasa
- **300 g**mljevenog keksa
- **1 pakovanje**oblande

Priprema

U mleko staviti šecer, margarin, cokoladu, vanilin šecer, kuvati uz povremeno mešanje desetak minuta. Skloniti sa ringle, dodati orahe i keks, sve lepo izmešati. Kad se fil malo prohladio, filovati oblande po 7 kašika na svaki list. Poslednju oblandu ne mazati. Pritisnuti necim teškim, da se fil zalepi. Ohlaenu oblandu iseci po želji.

Savet