

Kokos oblanda (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1velika oblanda
- 1 lmleka
- 200 gšecera
- 3 kesicepudinga od vanile
- 250 gmargarina
- 50 gmleka u prahu
- 100 gbele cokolade
- 100 gkokosovog brašna
- 1vanil šecer

Priprema

Puding razmutiti sa 100 ml mleka. U preostalo mleko dodati šecer, zagrejati (da ne provri) i zakuvati puding.

Skloniti sa ringle, dodati margarin, mešati da se otopi. Umesati i mleko u prahu. Dodati cokoladu i mešati da se otopi. Zatim umešati i kokos i vanil šecer.

Fil prohladiti i filovati oblandu.

Ostaviti da se ohladi i stegne. Iseci. Prijatno!

Savet