

Sarene oblände

:))

1 Penasto umutiti zumanca, secer i vanilin secer pa kuvati na pari dok se ne zgusne. Kada se masa ohladi, dodati puter (predhodno umucen) i dobro umutiti. Masu podeliti na dva dela, pa u jedan dodati mlevene (pecene) lesnike i otopljenu cokoladu. Drugi deo ostaje zut.

2 Nadevati listove oblände naizmenicno zutim i tamnim filom. Prekriti kuhinjskom salvetom, staviti neki tezak predmet, i ostaviti da se stegne. Seci u oblicima po zelji.

Sastojci:

oblände 1 pakovanje
margarina 250 gr
lesnika 100 gr
secera 250 gr
vanil secera 4 kesice
zumanaca 6
cokolade 100 gr

Napomena:

Prijatno!!!