

## 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!!!