

# **Oblanda sa keksom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Prvi sloj:**

- **2 caše (od 2 dl)** šecera
- **2 caševode**
- **125 g** margarina
- **200 g** kokosa
- **100 g** cokolade
- **250 g** mlevenog keksa
- **200 g** keksa
- **2 dl** soka od narandže

### **Drugi sloj:**

- **100 g** šecera
- **1/2 dl** vode
- **100 g** cokolade
- **125 g** margarina
- **200 g** mlevenih orahe
- **2 lista** oblande

## **Priprema**

Šecer i vodu staviti na vatru i kuvati dok se šecer istopi pa dodati margarin i cokoladu da se istopi. Skinuti sa vatre i dodati kokos i mleveni keks. Sve dobro izmešati i masu dok je topla staviti na jedan list oblande. Preko mase staviti keks, prethodno potapan u sok od narandže. Sloj 2: Šecer i vodu kuvati dok se šecer ne istopi, dodati margarin i cokoladu da se istopi, skinuti sa vatre i dodati mlevene orahe. Masu dobro izmešati i naneti

preko keksa. Odozgo staviti drugi list oblande.

## **Savet**