

Jafa oblanda



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 listaoblände
- 300 gsecera
- 1/2 šoljice (male, od crne kafe)vode
- 1margarin
- 2 pavlake
- 300 gmlevene plazme
- 3 kutijejafa keksa

Priprema

Otopiti šećer, vodu i margarin, pa skloniti sa ringle.

Dodati pavlaku (prethodno malo razmucenu), promešati pa postepeno dodavati mlevenu plazmu.

Fil podeliti na dva dela. Na list oblände namazati polovinu vrućeg fila.

Preko fila poredjati jafa keks, tako da čokoladni deo bude preko fila.

Preko jafa keksa namazati drugu polovinu fila.

...pa preklopiti drugim listom oblände.

Savet