

Jafolitanke



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4 lista**oblance
- **1 l**mleka
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **6 kašika**šecera
- **2 kesice**vanil-šecera
- **300 g**jafa kekso
- **175 g**margarina

Priprema

Odvojiti 4 lista oblance. Skuvati puding u 1 l mleka uz dodatak vanil-šecera, pa dok je još topao umešati margarin. Ostaviti da se prohladi.

Mlak fil naneti na list oblance.

Preklopiti drugim listom, nafilovati, zatim poredjati jafu, i preko jafe opet premazati fil. Staviti treci list oblance, zatim opet fil, i na kraju cetvrti list oblance.

Pritisnuti kolac i ostaviti da se ohladi i stegne.

Savet