

## **Oblanda sa jaffa keksom (2)**



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 lista** oblane
- **250 g** šecera
- **250 ml** mleka
- **125 g** margarina
- **300 g** mlevenog plazma keksa
- jaffa keks

#### **Za glazuru:**

- **100 g** cokolade
- **5 kašikaulja**

### **Priprema**

Margarin, šefer i mleko rastopite na tihoj vatri.

Kada provri sklonite sa ringle pa dodajte mleveni plazma keks, promešajte i ostavite da se prohladi.

Zatim premažite jedan list oblane.

Zatim poreajte jaffa keks preko fila.

Preko keksa stavite ostatak fila pa sve preklopite drugim listom oblane.

Od gore stavite glazuru od cokolade.

### **Savet**

Ako vam je lakše nanesite drugi deo fila na drugi list oblane pa ga preokrenite umesto da fil nanosite na jaffa keks.