Posni jafa keks



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**posnog keksa
- **2 dl**soka od pomorandže

Za fil:

- **400 g**šecera
- **3 dl**vode
- **1**posni margarin
- **100 g**posne cokolade
- **200 g**mlevenog posnog keksa
- **200 g**mlevenih oraha
- **2**pomorandže
- **1**limun

Glazura:

- **100 g**posne cokolade
- **1 kašicica**ulja
- **50 g**posnog mlevenog keksa

Priprema

Keks umakati u sok i redjati na tacnu. Šecer i vodu staviti u šerpu i zagrejati da se otopi. Potom dodati margarin

i cokoladu, a kada se i to rastopilo dodati rendane cele pomorandže i ceo limun. Dodati i orahe i keks. Ovu masu staviti na keks i preklopiti još jednim redom keksa. okoladu otopiti sa malo ulja i preliti preko kolaca. Posuti keksom.

Savet