

Oblanda sa jafa keksom



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml**vode
- **400 g**šecera
- **1**margarin
- **100 g**cokolade
- **600 g**mlevenog keksa ili plazme
- **300 g**jafa keksa
- **2 list**avelike oblande

Priprema

Prokuvati vodu i šecer. Kada provri, dodati margarin i cokoladu. Kada se margarin i cokolada otope, šerpu skloniti sa vatre i sačekati 3 minuta da se smesa prohladi. U to dodati mleveni keks. Polovinom fila nafilovati jedan list oblande, na njega poreći jafa keks. Preko jafe staviti drugi deo fila, a na fil drugi list oblande. Pritegnuti oblandu sa nečim teskim da bi se dobro zalepila.

Savet

U fil, po želji, možete dodati malo soka od iscедjene pomorandže.