

## **Jaffa oblane**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3 dl**vode
- **400 g**šecera
- **250 g**margarina
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **400 g**mlevenog keksa (po izboru)
- **200 g**mlevenih orahe
- **300 g**jaffa keksa
- **2 lista**oblane

### **Priprema**

Šecer staviti sa vodom na vatru da se šecer otopi, zatim dodati margarin isecen na kockice i cokoladu izlomljenu na kockice i mešati da se margarin i cokolada otope. Skloniti sa vatre, pa dodati keks i orahe i sve dobro promešati. Ostaviti da se fil prohladi.

Na jedan list oblane staviti pola fila, zatim poreati jaffa keks, pa naneti i drugu polovinu fila i na kraju poklopiti drugim listom oblane.

Pripremljenu oblandu opteretiti necim teškim, ostaviti da se stegne, pa seci na štanglice.

**Savet**