

Jafa oblane



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 lista** vece oblane

Za fil:

- **300 ml** mlijeka
- **300 g** šecera
- **250 g** maslaca
- **150 g** cokolade za kuvanje
- **600 g** mljevenog keksa
- **2** narandže

I još:

- **600 g** jaffa keks

Priprema

Prokuvati mlijeko, šecer, maslac i cokoladu. Ostaviti da se fil мало prohladi. Iscjijediti sok od dve pomorandže i dodati u fil. Na kraju dodati mljeveni keks i sve dobro sjediniti.

Na list oblane nanijeti polovinu fila, preko poreati jafa keks, zatim premazati drugom polovinom fila i prekriti drugim listom oblane.

Na oblandu staviti nešto teško i ostaviti da se ohladi i stegne.

Kada se oblanda dovoljno stegla sjeci na šnite. Prijatno!

Savet