Oblanda sa plazmom i kiselom pavlakom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**vece oblande (25x35 cm)
- **250 g**margarina (maslaca)
- **2 čaše (2x180 g)**kisele pavlake
- **2 čaše**šecera
- **300 g**mlevenog keksa (plazme)

Priprema

Pripremiti sve potrebne sastojke.

Margarin staviti u šerpu i na ringli ga otopiti, treba da bude u tecnom stanju.

Skloniti sa ringle, dodati pavlaku i izmešati.

Dodati šecer pa izmešati.

Na kraju umešati i mlevenu plazmu. Sjediniti i toplim filom filovati oblandu.

Uviti je u foliju i ostaviti nekoliko sati da odstoji na hladnom.

Uživajte u ukusu!

Savet