

## ***Oblanda sa jafom (2)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 lista**oblandi
- **300 g**mlevene plazme
- **2 kutije**jafa keksa
- **125 g**margarina
- **250 g**šecera
- **250 ml**mleka

### **Priprema**

U šerpu staviti šećer i mleko, da bude na laganoj vatri da se šećer lepo istopi i mešati. Kada je šećer istopljen, dodati margarin i mešati dok se i on ne otopi. Zatim dodati mleveni keks, skinuti sa ringle i dobro izmešati da se svi sastojci sjedine. Jedan list oblände staviti, naneti polovinu fila, preko toga poreati jafa keks, pa odozgo pažljivo drugu polovinu fila premazati. Odozgo staviti drugi list oblände i ostaviti da se ohladi.

### **Savet**

Kola je savršen, jedan od mojih omiljenih. :-)