

# **Oblande sa žele bombonama**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 lista oblane**
- **250 g margarina**
- **200 g šecera u prahu**
- **100 g žele bombona**
- **200 g mlevenog keksa**
- **100 g suvog groža**

## **Priprema**

Umutiti mikserom margarin sa šecerom u prahu. Žele bombone iseckati na sitne komadice. U umucen margarin prvo staviti mleveni keks pa izmešati varjacom ili mikserom. Dodato iseckane žele bombone i suvo grože. Ako je previše gusto može malo mleka da se doda. Ali tek tek. List oblane staviti na tacnu, premazati filom i odozgo drugi list oblane. Staviti na oblandu neki malo teži predmet da pritisne kolac i ostaviti da se ohladi i stegne.

## **Savet**

Prijatno :-)