

Jaffolitanke



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** listaoblade
- **3** dlmleka
- **400** gšecera
- **100** gcokolade
- **250** gmargarina
- **700** gmlevenog keksa
- **300** gJaffa keksa
- **2** narandže

Priprema

U odgovarajucoj šerpi prokuvati mleko, šecer, cokoladu i margarin. Ostaviti da se fil ohladi.

Filu dodati izrendanu narandžinu koru i isceeni sok. Promešati, pa dodati mleveni keks.

List oblade staviti tako, da velike rupe budu odozgore, namazati oblandu polovinom fila.

Na fil poreati Jaffa keks, pa premazati drugom polovinom fila. Prekriti drugom oblandom.

Na oblandu staviti kuhinjsku krpu i staviti nešto teško da se stegne. (Ja sam stavila tacnu i na nju knjige)
Ostaviti preko noci da se stegne i iseci na štanglice.

Savet

Za veliinu štanglice brojati kvadratne na oblandi. Za širinu uzeti 4 a za dužinu oko 10-11. Videete samo, zavisi kako je smešten keks.