

## **Oblanda sa jabukama**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 velika lista oblandi**
- **4-5 jabuka**
- **100 g suvog groža**
- **1 caša šecera**
- **1 vanilin šefer**
- **130 g margarina**
- **200 g žele bonbone**
- **oko 200 g mljevenog keksa**

### **Priprema**

Jabuke oguliti, pa naribati. Ocijediti, pa staviti u šerpu. Dodati šefer, vanilin šefer, pa pirjati 10-tak minuta. U još tople jabuke dodati margarin i suvo grožje, pa dobro izmješati. Dodati i sitno sjeckane žele bonbone, pa sve sjediniti. Dodati i oko 200 g mljevenog keksa (u zavisnosti od toga koliko soka su jabuke pustile zavisi i da li cete dodati malo manje ili malo više keksa da bi masa bila kompaktna i da se jednostavno može razmazati po oblandi).

Vlažnom krpom prekriti oblande, pa kad odmeknu premazati filom.

Zarolati u rolat, pa ostaviti da se stegne. Kada se oblande stisnu, rezati na parcad.

### **Savet**