

## ***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 šećer
- **130 g** margarina
- **200 g** žele bonbona
- **oko 200 g** mljevenog keksa

### **Priprema**

Jabuke oguliti, pa naribati. Ocijediti, pa staviti u šerpu. Dodati šećer, vanilin šećer, pa pirjati 10-tak minuta. U još tople jabuke dodati margarin i suvo grože, 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 ćete 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**