

Jafa oblanda



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** pomorandža zamrznuta
- **1** pakovanje vecih oblandi
- **250 g** margarin
- **300 g** mlevenog keksa
- **2 kašike** kakao praha
- **300 g** šecera
- **300 ml** mleka
- **50 g** istopljene cokolade

Priprema

U dublji posudu staviti šecer, mleko i margarin. Staviti na ringlu da se otopi, potom dodati narendanu pomorandžu, smesa treba da doe do tacke vrenja nikako da kuva, skloniti sa strane dodati keks i kakao prah i istopljenu cokoladu. Ostaviti da se ohladi i filovati oblande. Ostaviti da se stegne i seci na štanglice.

Savet

Oblande nikako ne smete fiovati vruim filom u protivnom bie gumene dakle samo hladnim filom.