

Oblatna sa Jaffa keksom by Mila



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** mlevenog keksa
- **100 g** kokosa
- **400 ml** mleka
- **400 g** šecera
- **100 g** čokolade za kuvanje
- **250 g** margarina
- **2 lista** oblatne
- **1 duplo pakovanje** Jaffa keksa

Priprema

Mleko, šecer, čokoladu za kuvanje i margarin staviti na šporet da se otopi i sjedini. Kada prokuva skinuti sa vatre i ostaviti da se hladi. U ohlaenu smesu dodati keks i kokos i dobro sjediniti. Na list oblatne sipati pola fila, zatim preko njega poredati Jaffa keks, prekriti sa drugom polovinom fila i preko staviti drugi list oblatne. Oblatnu dobro pritisnuti nečim teškim i ostaviti na par sati da se stegne. Seci je na trokutice, rombove, tanje štanglice ili po želji.

Savet