

## ***Oblanda sa keksom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Prvi sloj:**

- **2** čaše (**od 2 dl**)šecera
- **2** čaševode
- **125 g**margarina
- **200 g**kokosa
- **100 g**cokolade
- **250 g**mlevenog keksa
- **200 g**keksa
- **2** dlsoka od narandže

#### **Drugi sloj:**

- **100 g**šecera
- **1/2 dl**vode
- **100 g**cokolade
- **125 g**margarina
- **200 g**mlevenih oraha
- **2 lista** oblande

### **Priprema**

Šecer i vodu staviti na vatru i kuvati dok se šecer istopi pa dodati margarin i cokoladu da se istopi. Skinuti sa vatre i dodati kokos i mleveni keks. Sve dobro izmešati i masu dok je topla staviti na jedan list oblande. Preko mase staviti keks, prethodno potapan u sok od narandže. Sloj 2: Šecer i vodu kuvati dok se šecer ne istopi, dodati margarin i cokoladu da se istopi, skinuti sa vatre i dodati mlevene orahe. Masu dobro izmešati i naneti

preko keksa. Odozgo staviti drugi list oblande.

**Savet**