

Neobicne oblande



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Za testo:

- **125 g** margarina
- **50 g** šećera u prahu
- **1** puding sa ukusom lešnika
- **125 g** brašna
- **1 kašičica** praška za pecivo

Za krem:

- **1 l** mleka
- **300 g** šećera
- **125 g** margarina s ukusom ruma
- **150 g** mlevenog keksa

Još:

- **2 lista** oblande

Priprema

Penasto umutiti margarin sa šećerom u prahu, umešati puding i brašno sa praškom za pecivo (dodati još brašna po potrebi) i umesiti testo. Razvuci testo velicine oblande i ispeci u nauljen plehu na 180 stepeni oko 15-20 minuta.

Šecer preliti mlekom i kuvati dok se ne zgusne, (oko 45-55 minuta) umešati margarin kad se otopi umešati keks.

Prvu oblandu premazati polovinom kreme, staviti testo preostalu kremu i oblandu.

Savet