

Posni figaro



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**šecera
- **250 g**margarina
- **150 ml**vode
- **3 lista**oblance
- **300 g**mlevenog posnog keksa
- **220 g**seckanih oraha

Priprema

Istopiti šećer na tihoj vatri uz stalno mešanje. Dodati mu 150 ml vode. U vruću smesu dodati margarin i mešati dok se margarin ne rastopi, pa dodati mleven keks i seckane orahe.

Na list oblance staviti polovinu mase, preko stavite list oblance, potom drugu polovinu mase i za kraj, još jedan list oblance. Preko oblance staviti neki pleh i u njega nešto teško što će pritisnuti kolac, kako bi se lepo sastavila masa sa oblandom i ostavite da se hladi.

Savet