

# **Osvežavajuća Menaž oblanda**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 caše (od jogurta)** šecera
- **250 g** margarina
- **1 kutija** jaffe
- **2 caške** kisele pavlake
- **250 g** mlevene plazme
- **50 g** seckanih oraha
- **2 listave** cih oblandi
- **100 g** Menaž cokolade

## **Priprema**

Šcer preliti sa 1 dl vode i staviti da provri. Kada provri dodati margarin, mešati dok se ne otopi. Dodati i Menaž cokoladu. Kada se masa izjednaci skloniti sa šporeta. Dodati kiselu pavlaku, mlevenu plazmu, seckan orah i iseckanu jaffu. Pustiti da se prohladi. Prohlaenu masu razliti na prvi list oblande...

...staviti drugi list oblande preko i pritisnuti. Da odstoji desetak minuta pa prevrnuti oblandu. Pritisnuti nekim predmetom, npr. knjigom da bi se sjedinili krajevi. Ostaviti oblandu da se stegne. Seci po želji na željene kocke ili štangle.

Uzivati u aromaticnom ukusu.

Brzo se pravi i idealna je poslastica za ove vrele dane.Prijatno.

### **Savet**