

Osvežavajuća Menaž oblanda



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** čaše (od jogurta) šećera
- **250** g margarina
- **1** kutija jaffe
- **2** čaše kisele pavlake
- **250** g mlevene plazme
- **50** g seckanih oraha
- **2** listavećih oblandi
- **100** g Menaž čokolade

Priprema

Šećer preliti sa 1 dl vode i staviti da provri. Kada provri dodati margarin, mešati dok se ne otopi. Dodati i Menaž čokoladu. Kada se masa izjednači skloniti sa šporeta. Dodati kiselu pavlaku, mlevenu plazmu, seckane orah i iseckanu jaffu. Pustiti da se prohladi. Prohlađenu 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.

Uživati u aromaticnom ukusu.

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

Savet