

Jaffa oblande



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 dl vode
- 400 g šećera
- 250 g margarina
- 100 g čokolade za kuvanje
- 400 g mlevenog keksa (po izboru)
- 200 g mlevenih oraha
- 300 g jaffa keksa
- 2 lista oblande

Priprema

Šećer staviti sa vodom na vatru da se šećer otopi, zatim dodati margarin isecen na kockice i čokoladu izlomljenu na kockice i mešati da se margarin i čokolada otope. Skloniti sa vatre, pa dodati keks i orahe i sve dobro promešati. Ostaviti da se fil prohladi.

Na jedan list oblande staviti pola fila, zatim poreati jaffa keks, pa naneti i drugu polovinu fila i na kraju poklopiti drugim listom oblande.

Pripremljenu oblandu opteretiti nekim teškim, ostaviti da se stegne, pa seci na štanglice.

Savet