

Oblanda sa jafom (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 lista oblandi**
- **300 g mlevene plazme**
- **2 kutije jafa keksa**
- **125 g margarina**
- **250 g šecera**
- **250 ml mleka**

Priprema

U šerpu staviti šefer i mleko, da bude na laganoj vatri da se šefer lepo istopi i mešati. Kada je šefer istopljen, dodati margarin i mešati dok se i on ne otopi. Zatim dodati mleveni keks, skinuti sa ringle i dobro izmešati da se svi sastojci sjedine. Jedan list oblande staviti, naneti polovinu fila, preko toga poreati jafa keks, pa odozgo pažljivo drugu polovinu fila premazati. Odozgo staviti drugi list oblande i ostaviti da se ohladi.

Savet

Kola je savršen, jedan od mojih omiljenih. :-)