

## ***Jaffa oblanda***



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 loblande
- 3 kutije jaffa keksa
- 250 g margarina
- 500 g mlevenog keksa
- 100 g kokosa
- 100 g čokolade
- 300 g šećera
- 450 ml mleka

### **Priprema**

Mleko, margarin, čokoladu i šećer staviti na ringlu da se otope.

Mleveni keks i kokos staviti u činiju i izmešati ih. Skuvane sastojke prelići preko suvih i sve dobro sjediniti. Ostavite malo da se prohladi.

Preko jednog lista oblände rasporedite pola fila, zatim reajte jafa keks tako da čokolada bude okrenuta na dole.

Preko keksa rasoredite ostatak fila i poklopite drugim listom oblände, tako da deo sa kockicama bude okrenut na dole. Oblandu stavite u frižider i pritisnite nećim.

**Savet**