

## ***Jafa oblande (3)***



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 ml** vode
- **500 g** šecera
- **300 g** margarina
- **450 g** mlevene plazme
- **100 g** kokosa
- **150 g** mlevenih orah
- **100 g** čokolade
- **2** veće oblande

### **Priprema**

Vodu i šecer staviti da se kuva. im počne da vri ubacite margarin isecen na manje kocke i mešajte dok se ne istopi. Sklonite s vatre pa dodajte mleven keks, mleven orahe i kokos. Sjedinite i odmah dok je još mlak fil polovinu rasporedite na oblandu, preko fila jafu sa čokoladom na dole. U preostali fil dodajte čokoladu i mešajte dok se ne sjedini i isipajte preko jafe i na kraju stavite drugu oblandu.

Pritisnite težim predmetom i ostavite na hlaenje, najbolje preko noci. Osvežavajuća i dekorativna, proverite! Prijatno!

### **Savet**