

Dacine oblande



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 lista**oblandi
- **500 g**šecera
- **2 dl**vode
- **250 g**margarina
- **100 g**suvog groža
- **500 g**mlevenog keksa
- **4**krem bananice
- **1 manje pakovanje**jafa keksa

Priprema

U šerpu sipati šećer, vodu i suvo grože staviti na šporet da se kuva, kad se šećer otopi dodati margarin i nastaviti sa kuvanjem dok se margarin ne otopi. Skloniti sa šporeta. U vanglicu sipati keks, naseckane krem bananice i naseckan jafa keks, dodati tecne sastojke i dobro promešati. Ostaviti da se prohladi. Prohlaenu smesu staviti ravnomerno izmeu oblandi. Pritisnuti necim težim i ostaviti da se lepo ohlade i stegnu. Seci štanglice.

Savet

Oblande nastale od onoga što se naslo u kui.