

# **Oblande sa jafa keksom**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2** listavecih oblandi
- **400** g šecera
- **3** dl vode
- **250** g maslaca
- **100** g cokolade
- **400** g mlevenog keksa
- **200** g mlevenih orahe
- **300** g jafa keksa

## **Priprema**

3 dl vode staviti da provri pa dodati 400 g šecera. Kada se sve dobro sjedinilo (šefer istopio) dodati margarin isecen na kockice, mešati da se margarin istopi, a odmah zatim dodati i cokoladu. Sve neprekidno mešati varjacom. Skloniti sa vatre pa dodati mleveni keks i mlevene orahe. Dobijeni fil ostaviti malo da se prohladi. Prohlađeni fil podeliti na dva jednaka dela pa filovati oblande. Oblanda pa pola fila, preko fila poredjati jafa keks (cokoladni deo da je okrenut prema filu) pa premazati jafa keks sa drugim delom fila odozgo staviti drugi list oblande. Na oblandu staviti nešto teško do sutradan.... Dekorisati i seci po želji. Recept je od moje drage Dane Drobnjak.

## **Savet**