

Oblatna sa višnjama



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 listaoblatni
- 500 gšecera
- 250 gmargarina
- 100 gcokolade
- 200 gvišanja
- 500 gmlevenog keksa

Priprema

Šecer stavimo da se otopi sa margarinom i cokoladom, kada se otopi dodavo ociscene višnje i da provri sa jedan kljuc.

Skloniti sa vatre i dodati mleveni keks, promešati i ostaviti da se prohladi do pola.

Staviti prvi list oblatne i premazati sa polovinom fila, pokriti sa drugim listom oblatne naneti ostatak fila rasporediti i pokriti trecim listom oblatne i pritisnuti sa tacnom.

Savet

Po želji može sa se prelije topljenom okoladom.