

Oblande sa Jaffa keksom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml** vode
- **400 g** šećera
- **250 g** margarina
- **100 g** cokolade za kuvanje
- **600 g** mlevene plazme
- **300 g** jaffa keksa
- **2 lista** oblande

Priprema

Prokuvati vodu i šećer. Kada provri dodati cokoladu i margarin. Kada se istope, smesu skloniti sa vatre. Dodati mlevenu plazmu, mešati dok se sastojci ne sjedine. Polovinom fila namazati oblandu, poredjati jafu i preko namazati drugom polovinom fila i pokriti drugim listom. Ostaviti na hladno i pritegnuti necim teskim, da bi se oblanda dobro zlepila.

Savet

Fil ne mazati od ivice do ivice. Raspoređiti smesu jednako. Kada se oblanda dobro zlepí i sei ivice. Odlina poslastica, odlian spoj.