

Jafa oblanda (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 manja**oblanda
- **200 ml**mleka
- **400 g**šecera
- **250 g**margarina
- **100 g**cokolade
- **500 g** mlevene plazme
- **2 manje**zamrznute narandze
- **150 g**pecenih seckanih lešnika

Glazura:

- **100 g**cokolade
- **5 kašik**mleka
- **10 g**margarina
- **po želji**šarene mrvice

Priprema

U posudi sipati mleko, šecer, dodati margarin i cokoladu. Staviti na srednjoj temperaturi da se sve lepo otopi. Povremeno promešati. Kad provri skloniti sa ringle.

Narandze izrendati na sitno. Od jedne izrendati koricu, skinuti beli deo pa izrendati sredinu. Od druge narandze izrendati samo sredinu. Rendanu narandzu dodati u vrucu smesu od cokolade, mleka, šecera i margarina.

U vecoj posudi izmešati keks i sitno seckane lešnike.

Smesi od keksa i lešnika dodati smesu od cokolade i narandze i mešati. Smesu umutiti mikserom.

Standardno filovati listove oblande sa kockicama okrenutim na gore. Poslednju koru ne mazati filom. Uviti u providnu foliju i pretisnuti cvrstim predmetom.

Ostaviti oko 1 h da se stegne može i manje. Rastopiti cokoladu sa mlekom i margarinom zatim preliteri oblandu. Po želji posuti šarenim mrvicama.

Ostaviti da se stegne cokolada. Seci parcice željene velicine i poslužiti. Prijatno!

Savet