

Oblande sa Plazmom, orasima i suvim grožđem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2vece oblande
- 500 gšecera
- 2 dlmleka
- 250 gputera
- 100 gkrupno seckanih oraha
- 100 gsuvog grožđa
- 300 gmlevenog Plazma keksa

Priprema

U šerpu sipati mleko, puter i šećer pa je staviti na vatru da se sve istopi i spoji.

Dodati orahe i oprano suvo grožđe i promešati.

Kad dva tri puta prokljuca skinuti sa ringle pa sipati mleveni Plazma keks.

Dobro sve izmešati.

Ostaviti deset minuta da se prohladi pa sipati smesu na oblandu koju ste stavili na odgovarajuću tacnu.

Špatulom razmazati nadev ravnomerno, ostavljajući ivice prazne jer će se posle sve popuniti.

Pokriti drugom oblandom tako da sitne kockice budu gore.

Ostaviti oblande u frižider da se ohlade i stegnu. Treba preko njih staviti nešto teže da bi se lepo spojile oblande i fil, ali ne i nešto suviše teško da se ne razliju. Možete staviti neki veći pleh u kome ste stavili još jedan manji i sl.

Najbolje ih je napraviti uveće pa da prenoće. Onda ih seci na štanglice.

Savet

Još jedan recept iz vremena kada je Plazma keks pojavio i postao omiljen na našim prostorima. Lako se prave, a izuzetno su ukusne.