

Oblane sa Plazmom, orasima i suvim grožem



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2vece oblane
- **500** gšecera
- **2** dlmleka
- **250** gputera
- **100** gkrupno seckanih oraha
- **100** gsuvog groža
- **300** gmlevenog Plazma keksa

Priprema

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

Dodati orahe i oprano suvo grože 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 odgovarajucu tacnu.

Špatulom razmazati nadev ravnomerno, ostavljajuci ivice prazne jer ce 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 nesto teže da bi se lepo spojile oblande i fil, ali ne i nesto suviše teško da se ne razliju. Možete staviti neki veci pleh u kome ste stavili još jedan manji i sl.

Najbolje ih je napraviti uvece pa da prenoce. 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.