

# **Posna šarena oblanda**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **15** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 dlvode**
- **150 g**šecera
- **120 g**margarina
- **100 g**cokolade
- **150 g**mlevenih oraha
- **150 g**mlevenog keksa
- **2 malalista** oblande
- **400 gdžema** od šljiva
- **130 g**kekса sa kakaom posni
- **130 g**klasicanog posnog keksa

## **Priprema**

Šecer preliti vodom i pustiti da se otopi. Kad prokljuca dodati margarin isecen na sitnije komade. Mešati dok se ne otopi na laganoj vatri pa umešati cokoladu, a zatim mlevene orahe i mleven keks. Mešati sve vreme na laganoj vatri i kad se sastojci sjedine skloniti sa šporeta.

Listove oblande premazati džemom i to onu hrapavu stranu. Preko džema porezati sav keks sa kakaom, naneti celu kolicinu fila, poreati drugi red klasicnog keksa pa prekriti drugom oblandom koju ste vec premazali džemom. Staviti neki teži predmet preko oblande da se sjedine sastojci, dobro rashladiti i seci po želji. Prijatno!

## **Savet**