

## *Oblande sa plazma keksom i kiselom pavlakom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje** oblandi
- **250 g** putera
- **2 čaše od jogurta** šecera
- **2 čaše (180ml)** kisele pavlake
- **300 g** mlevenog plazma keksa
- **1** vanil šecer

### **Priprema**

U šerpu staviti puter isecen na manju parcad pa ga topimo na srednjoj temperaturi zajedno sa šecerom. Dodati i vanil šecer.

Kad se puter otopi i spoji sa šecerom skloniti sa ringle i dodati pavlaku. Mešati da se sve lepo izjednaci.

Umešati keks.

Svaki list oblande (sem zadnjeg) namazati filom na hrapavu stranu.

Nafilovane oblande prekriti kuhinjskom krpom ili peki papirom, staviti nešto teže da ih pritisne pa ostaviti na hladnom preko noci ili 5-6 sati.

Sitradan ih seci na željene oblike i služiti.

## **Savet**

Odavno sam probala ove oblande na raznim slavljima, uzela recept i evo tek sad su došle na red da ih napravim. Zaista su ukusne, lake za praviti.