

## ***Jafa oblada (3)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 listaobladi**
- **2,5 dl**mleka
- **250 g**šecera
- **125 g**margarina
- **400 g**mlevene plazme
- **2 pakovanjajafa** keksa

### **Priprema**

U šerpu sipati mleko i šecer kuvati dok se šecer ne otopi potom dodati margarin mešati dok se ne otopi na kraju dodati mlevenu plazmu i mešati oko minut skloniti sa šporeta i ostaviti malo da se prohladi. Uzeti list oblade i na ravni deo premazati pola smese poreati preko jafa keks, cokoladni deo okrenuti na dole, preko jafe staviti ostatak fila premazati staviti drugi list oblade glatki deo okrenuti na dole. Opteretiti oblandu i staviti u frižider na par sati oblandu.

### **Savet**

Brza, prekusna oblada.