

Jaffa oblande



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** oblande
- **300 g** šecera
- **300 ml** vode
- **1 velik** pomorandža
- **250 g** margarina
- **500 g** mlevenog keksa
- **100 g** čokolade

Priprema

Narandžu dobro oprati i staviti u zamrzivac. Najbolje dan pre nego što se prave kolaci. Izmeriti šecer pa ga staviti u šerpu zajedno sa vodom. Pustiti malo da vri oko 5 minuta. Smrznutu narandžu izrendati pa i nju staviti da se kuva u sirupu oko 5 minuta. Onda dodati margarin i čokoladu. Mešati sve zajedno na tihoj vatri dok se ne otopi. Kada se sve lepo sjedinilo skloniti šerpu sa vatre pa umešati keks. Mešati da se sve lepo sjedini. Ostaviti oko 5 minuta da se malo prohladi pa onda filovati 4 lista oblande. Peti list staviti na kraju. Pokriti krpom pa staviti neki teži predmet preko oblande (najbolje neku debelu knjigu).

Savet

Ostaviti tako par sati da se oblande lepo sjedine. Onda skloniti u frižider i kada se lepo stigne iseći na komade

željene veliine.