

Karamel-keks oblada



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 ml**vode
- **5 kašike** šecera
- **200 g**margarina
- **100 g**bele cokolade
- **200-250 g**keksa
- **4 lista**oblade

Još:

- **2-3 kašike**džema
- **2 kašice** kaka

Priprema

Na tihoj vatri karamelizovati šecer pa dodati pažljivo vodi i mešati dok se šecer ne istopi.

Zarim dodati naseckani margarin i cokoladu pa mešati da se otope. Kada se sve otopilo skloniti sa šporeta i dodati keks pa sjediniti.

Odvojiti 3 velike kašike ove smese i pomešati ih sa džemom i kakaom. Filovati oblantu-premazati 2 lista na strani gde su krupnije kockice pa ih spojiti. Isto uraditi i sa ostala 2 lista. A zatim te spojene listove spojiti smesom sa džemom.

Lepo pritisnuti da se sve lepo poveze i zalepi, staviti nesto preko i staviti na hlaenje.

Savet

Sei na željene parie kada se lepo ogladilo i steglo. Ja sam koristila sve posne namirnice pa je kola posan. Inace je mozda malo tanja oblada pa bi mozda bolje bilo da filujete neku manju ili da ove listove ukrojite(smanjite) kako bi bila visa . Ali i ovako je kao sto vidite lepa . A o ukusu cete se sami uveriti :)