

Oblande s pekmezom i filom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 **loblande**
- 30 **kom**cetvrtastog keksa
- 6 **kašika**pekmeza po želji
- 1 **dl**vode
- 5 **kašika**šecera
- 1 vanil šecer
- 125 **g**margarina
- 50 **g** + 2 **rebra**cokolade
- 100 **g**bele cokolade
- 150 **g**mlevenog keksa
- 70 **g**mlevenih oraha
- 1 **kašika**kakaoa
- 2 **kašika**ulja

Priprema

Oblandu iseci na pola i premazati obe sa rupicastе strane sa po 3 kašike pekmeza. Preko jedne poredjati 15 komada keksa. U 1 dl. vode dodati šećer i pustiti da provri, dodati čokoladu, kakao i margarin i mešati dok se skroz ne otopi, dodati orahe, vanil šećer i keks, sve dobro izmešati da se sjedini i vruće premazati preko keksa. Preko fila poreati ostatak keksa i preko drugi deo oblande s pekmezom. Pritisnuti i dva sata da stoji. Belu čokoladu otopiti sa 2 kašike ulja, premazati preko oblande. Dva rebra čokolade otopiti i sipati preko bele čokolade i šarati. Ohladiti i seci na šnite. Dobro je da odstoje.

Savet