

Oblatna sa cajnim koluticima



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 listaoblatni
- 500 gcajnih kolutica
- 100 gžele bonbone
- 2 dlvode
- 2 caše od 2dlšecera
- 250 gmargarina
- 100 gcokolade
- 200 gmlevenog keksa
- 200 gmlevenih oraha

Priprema

Vodu šecer i cokoladu stavimo da se kuva dodamo margarin i kad provri i sve otopi sklonio sa vatre i umešamo mleveni keks i orahe.

Polovinom premažemo list oblatne.

Po filu redjamo cajne kolutice koje predhodno umacemo u mleko, a sredinu kolutice popunjava o kockicama žele bonbona.

Od gore namažemo drugu polovinu fila.

Poklopimo sa drugim listom oblatne pritisnem o (ja koristim deblju knjigu pokrije celu površinu) ostavimo par

sati da se ohladi i lepo stegne. Nakom toga secemo željene štanglice.

Savet

Bržo I jednostavno