

Oblatna sa cajnim koluticima



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 lista oblatni**
- **500 g** cajnih kolutica
- **100 g** žele bonbone
- **2 dl** vode
- **2 čaše od 2 dl** šecera
- **250 g** margarina
- **100 g** cokolade
- **200 g** mlevenog keksa
- **200 g** mlevenih 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