

Jafa kolac u obladni



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4,5 dlmleka**
- **300 gšecera**
- **1 margarin**
- **100 gcokolade**
- **1/2 kgmlevenog keksa**
- **100 gkokosa**
- **2 listaoblade**
- **3 kutijemanje jafe**
- **2 dlsok od narandže**

Priprema

U posudu staviti mleko, šecer, margarin i cokoladu i staviti na šporet da provri. Isključiti ringlu i kuvati još 2-3 minuta. U vecu posudu staviti keks i kokos, prelići sa skuvanom tecnošcu, dobro izmešati i ostaviti da se prohladi oko 20 minuta. Na tacnu staviti list oblade, rupice okrenute gore, jafa umocena u sok i cokoladna strana na fil, ostatak fila i drugi list oblade, rupice okrenute na fil. Pritisnuti težim predmetom i ostaviti u frižider. Seci po želji i služiti.

Savet