

## ***Oblanda sa suvim grožem***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanj**emanje oblände
- **1** vanil šećer
- **200 g** keksa
- **130 g** margarina
- **300 ml** mleka
- **100 g** mlevenih oraha
- **50 g** čokolade
- **150 g** galve
- **50 g** suvog groža
- **50 ml** ruma
- **200 g** šećera

### **Priprema**

U šerpu na šporetu sipamo mleko. Dodamo šećer, čokoladu, margarin, alvu i promešamo. Suvo grože prelijemo rumom. Kada se svi sastijci otope sklonimo sa šporeta. Dodamo suvo grože sa rumom, vanil šećer, mlevene orahe i promešamo. Keks drobimo rukama, dodamo u šerpu i promešamo. Prohlaenim filom premažemo prvi list oblände okrenut sa neravnom stranom na gore. Stavimo drugi list i premažemo filom. Postupak ponovimo sa još dve oblände. Petu obländu stavimo okrenutu sa ravnom stranom na gore. Secemo sutradan kad se ohlade i stegnu.

### **Savet**