

Jafa oblanda



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 pomorandža zamrznuta
- 1 **pakovanje** vecih obladi
- 250 g margarin
- 300 g mlevenog keksa
- 2 kašike kakao praha
- 300 g šecera
- 300 ml mleka
- 50 g istopljene čokolade

Priprema

U dublji posudu staviti šecer, mleko i margarin. Staviti na ringlu da se otopi, potom dodati narendanu pomorandžu, smesa treba da doe do tacke vrenja nikako da kuva, skloniti sa strane dodati keks i kakao prah i istopljenu čokoladu. Ostaviti da se ohladi i filovati oblade. Ostaviti da se stegne i seci na štanglice.

Savet

Oblade nikako ne smete fiovati vruim filom u protivnom bie gumene dakle samo hladnim filom.