

Svecana jafa



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- **500 g** mlevenog keksa
- **100 g** šecera
- **100 g** margarina
- **2 dl** soka od narandže

Fil:

- **1 l** mleka
- **3** praška za puding od vanile
- **3 kašike** gustina
- **200 g** šecera
- **200 g** margarina
- **250 g** jaffe

Dekoracija:

- fondan
- gotove ruže

Priprema

Pomešati mleveni keks, šecer, margarin i sok od narandže pa formirati koru. Staviti mleko da provri. 1 dl mleka pomešati sa praškom za puding, gustinom i šecerom pa sipati u provrelo mleko. Ohladiti fil pa dodati margarin i

izlomljenu jafu i naneti na formiranu koru. Ukrasiti gotovim fondanom i ružicama.

Savet