

Šlag torta sa jaffa keksom



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **300 g** mlevenog keksa
- **150 g** šlag krema od vanile
- **200 ml** mleka
- **5 kašika** šećera u prahu
- **1 kašika** Doncafe instant kafe

Fil 1:

- **150 g** šlag krema od vanile
- **250 ml** mleka
- **5 kašika** šećera u prahu
- **300 g** Jaffa keksa
- **1 kesica** Donkaffe Cappuccino Choko instant

Fil 2:

- **200 g** šlag pene
- **250 ml** mleka
- **100 g** eurokrema
- **1 kašika** Donkaffe instant kafe

...i još:

- **200 g** šlaga od čokolade

Priprema

Kora: Umutiti čvrsto šlag sa mlekom, uz postepeno dodavanje šećera. Dodati kafu i mleveni keks. Sjediniti sve sastojke sa varjačom. Ovako pripremljenu masu staviti u kalup sa obručom, prečnika 26 cm, pa rukama formirati koru. Kalup, prethodno, blago podmazati uljem.

Krem 1: Umutiti čvrsto šlag sa mlekom, uz dodatak šećera u prahu. Na kraju dodati sitno iseckanu jaffu i kafu. Promešati, da se masa sjedini, pa sipati preko kore i ravnomerno rasporediti.

Fil 2: Umutiti šlag sa mlekom (nije potrebno dodavanje šećera), pa dodati, omekšao, eurokrem i kafu, sve dobro umutiti mikserom, pa sipati preko prvog fila. Ostaviti tortu u frižider da se stegne. Kada torta očvrsne, izvaditi je iz frižidera, skinuti obruč i ukasiti je po želji.

Savet