Jokicina torta

težina: **tesko**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru 1:

- **12**jaja
- **12 kašika**šecera
- **150 g**seckanog kikirikija
- **8 kašika**brašna
- **250 g**eurokrema
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil I:

- **1 l**mleka
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **250 g**šecera u prahu
- **125 g**maslaca

Za fil II:

- **1 l**mleka
- **2 kesice**pudinga od cokolade
- **250 g**šecera u prahu
- **125 g**maslaca

Za koru 2:

- **800 g**mlecnog keksa
- **po potrebi**sok od porandže

Za koru 3:

- **500 g**mlevenog keksa
- **125 g**maslaca
- **20** krem bananica
- **200 g**žele bombona
- **200 g**šecera u prahu
- **po potrebi** soka
- **500 g** jafa keksa
- **150 g** mlevenog kikirikija

Priprema

Ispeci koru od jajeta, brašna, kikirikija, šecera i dodati 1 prašak za pecivo. Kada je pecena kora odmah premazati eurokremom. Skuvati puding od vanile i od cokolade posebno. Kada se prohladi u svaki dodati umuceni maslac sa šecerom u prahu. Sjediniti mleveni keks sa mlevenim kikirikijem, ubaciti umucen maslac sa šecerom u prahu, seckane krem bananice, žele bombone i dodavati sok po potrebi.

Savet

Reati kora-fil od vanile-keks mleni topljen u soku-fil od okolade-mleveni keks-jafa topljena u soku, odozgo šlag krem. Prijatno!