

Kolac s jafom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kutije** jafa keksa
- 2 margarina
- **200 g** šecera u prahu
- **300 g** mlevene plazme
- **16** krem bananica
- **1 kg** banana
- 3 pudinga od vanile
- **5 kašika** šecera
- **8 dl** mleka
- malosoka od narandže
- **2** kesice šлага

Priprema

Za prvi fil umutiti margarin i šecer u prahu, pa dodati plazmu. Za drugi fil skuvati puding sa šecerom u mleku. prema uputstvu sa kesice. Kada se ohladi dodati umucen margarin. Na tacnu reati jafa keks natopljen sokom. Preko jafe rasporediti fil sa plazmom, pa staviti sitno seckane krem bananice. Preko bananica staviti fil sa pudingom, pa poreati banane secena na pola po dužini. Umutiti šlag i premazati tortu.

Savet