

Vocna jafa torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastoјci

Za koru:

- **300** gmlevene plazme
- **125** gmargarina ili maslaca
- **2** dlsoka od pomorandže
- **2** kašikemeda

Za fil:

- 3 pudinga vanila
- **1** l mleka
- **200** gmargarina
- **200** g šećera
- **3** kašike gustina

Za glazuru:

- **150** g cokolade
- **150** ml slatke pavlake

Još:

- **300** g zamrznutih malina
- **250** gjafe

Priprema

Za koru sjediniti keks, otopljen maslac, med i sok. Ja sam koristila okrugli kalup 26 cm, može i veci.

Za fil skuvati mleko sa šecerom dodati puding sa gustinom prethodno pomešan sa malo mleka. U mlako dodavati umucen margarin i mutiti dok ne dobijemo glatku masu.

Za glazuru ugrejati slatkou pavlaku do vrenja skloniti sa vatre dodati cokoladu (sa vecim procentom kakaa) i mešati polako dok se ne otopi. Ohladiti i prelititi preko torte ili prethodno umutiti pa filovati tortu.

Reati koru, pa 1/4 fila, pa jafe okrenute cokoladnim delom ka dole (bez umakanja u sok jer maline otpuste sok), zatim idu maline, pa ostatak fila i na kraju glazura.

Savet

Torta je odlicnog ukusa, lepo izgleda i laka je za pripremu. Topla preporuka