Majina tortica

težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **5 kašika** brašna
- **5 kašika** šecera
- **1 kesica**praška za pecivo
- **4-5 kašika** džema od kajsije

Za fil:

- **500 ml**mleka
- **2 kesice**pudinga od vanile
- **1 kutija**jaffa keksa (mala)
- **150 g**margarina za kolace
- **4-6 kašika** šecera
- **100-150 g** jagoda
- **2**banane
- **200 ml** coca-cole
- **1 kesica**šlaga

Priprema

Ispeci patišpanj od datih sastojaka. Kada se ispece uviti u vlažnu krpu da malo odstoji, pa premazati džemom od kajsije. Koru staviti u frižider da se malo stegne. Posle seci na kolutove, pa reati na tanjir (tacnu) i to je podloga (kora za tortu).

Staviti mleko da se kuva sa šecerom, odvojiti malo u ciniju da se razmuti puding. Kada mleko prokuva dodati puding i sjediniti mešajuci. Kada dobije odgovarajucu gustinu skloniti sa vatre. Kad se puding prohladi, umutiti ga sa margarinom, pa dodati iseckane jagode i banane, polako promešati kašikom, pa staviti ceo fil na vec napravljenu koru, Oblikovati.

Kada ste stavili fil od pudinga, uzeti jaffa keks potopiti ga u coca-colu i poreati ga na fil, na jaffa keks ostatak kore od džema poreati. Na kraju staviti šlag. Prijatno!

Savet

Tortica je mala tako da sami možete korigovati koliinu. U fil možete dodati i malo Ruma odlino je, naravno ko voli.