

## *Jafa torta sa malinama*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** jajeta
- **100 g** šecera
- **3 kašike** Nesquik-a
- **2 kašike** brašna
- **500 g** malina
- **4 pakovanj** jafa keksa
- **200 ml** mleka
- **100 g** margarina
- **1 kesica** šlag krema sa ukusom vanile

### **Priprema**

Umutiti jaja sa šecerom, pa dodati Nesquik i brašno, i tako dobijenu smesu za koru sipati u pleh obložen papirom za pečenje. Peci u rerni na oko 200 C dok ne porumeni.

Tako ispecenu koru preliti malinama koje smo predhodno zagrejali na šporetu sa malo vode. U jafa keks koji smo isekli na polovine dodati vruće mleko i istopljen margarin i sve promešati. Zatim staviti fil od jafe preko malina.

Na kraju umutiti šlag krem i premazati celu tortu. Ukrasiti po želji. Prijatno!

### **Savet**