

# **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** pakovanja 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 pecenje. 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 vruce 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**