

## \*Jaffa torta\* (14)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **3** jajeta
- **30** kašika šecera
- **400** gmlevene plazme
- 2margarina
- **2** dlus soka od narandže
- **300** gjafa keksa
- **2** pakovanjabebi piškota
- **1** lmleka
- **3** kesicepudinga od vanile
- **4** kašikebrašna
- šlag

### Priprema

Na pari kuvati 3 jajeta sa 15 kašika šecera.

Kada je skuvano dodati 400 g mlevenog plazma keksa, 1 margarin i po potrebi us soka, kako biste dobili masu pogodnu za filovanje.

U šerpu staviti 1 litru mleka zatim posebno u ciniju izmešati 3 pudinga, 4 kašike brašna, 15 kašika šecera.

Malo mleka odvaditi od one litre zatim sjediniti sa pudingom. Dobro izmešajte da nema grudvica, zatim ubacite u prokuvano mleko i kuvajte puding.

Ostavite da se hladi.

Za to vreme bebi piškote umacite u us sok i reajte na tacnu.

Namažite fil od mlevenog plazma keksa.

Potom umacite jafu u us i reajte preko fila.

Kada se puding ohladio stavite jedan ceo margarin zatim izmešajte mikserom polako.

Namažite fil od pudinga preko jafe.

Umutite šlag prema uputstvu sa kesice i namažite preko torte.

Prijatno! :-)

## **Savet**

Koliina keksa zavisi kolika vam je tacna na kojoj reate. Ja sam koristila veliko etvrtasto zvono za torte. Torta je veoma ukusna i izdašna.