

## *Jafa mini tortice*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 kutije** jaffa keksa
- **2 dl** slatke pavlake
- **10 kašika** mlevenog keksa
- **50** grendane bele cokolade

#### **Za glazuru:**

- **5 kašika** mlevenog šecera
- **malo** vode
- **par kapi** soka od limuna
- **1 kašičica** mleka

### **Priprema**

U slatku pavlaku koju ste malo umutili dodati izrendanu cokoladu i dodavati po malo keksa dok ne dobijete smesu kojom možete filovati tortice. Uzmite jednu jafu i stavite fila na nju, na cokoladni deo, prekrijete drugom jafom tako da cokoladni deo bude na unutra. Šecer u prahu pomešate sa malo vode i par kapi limuna da dobijete gustu smesu i dodati mleko da se smesa razredi. Ukrasiti tortice ovom glazurom.

### **Savet**

Ove tortice su brze za napraviti za iznenadne goste. Isto tako mogu da se filuju sa filom koji vam je preostao od

nekih torti ili kolaa. Veoma su dekorativne.