

## **Torta sa jafa keksom**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 gotove kore
- **500 ml** cokoladnog mleka
- **1 l** mleka
- **100 g** šećera
- **100 g** menaž cokolade
- **125 g** margarina
- **600 g** jafa keksa
- **3** kesice pudinga od cokolade

### **Priprema**

U šerpu usuti 900 ml mleka, dodati šećer i staviti da provri. Dodati margarin i cokoladu te mešati dok se ne otopi. U 100 ml hladnog mleka razmutiti puding te ukuvati u vrijuce mleko. Kad dobije potrebnu gustinu skloniti sa vatre i osraviti da se ohladi. Na tacnu za tortu staviti koru (gotovu, kupovnu) preliti je cokoladnim mlekom, naneti fil, rasporediti jafa keks, prekriti drugom korom te i nju preliti cokoladnim mlekom, naneti fil, pa red jafa keksa i na kraju preklopiti trecom korom. Tortu ukrasiti po želji. Ostaviti da se stegne te je seci i poslužiti.

### **Savet**