Šarena letnja torta



Sastojci

Potrebno je:

- 750 g plazma keksa
- 2 kutije jaffa keksa
- 100 g želea
- 350 g margarina
- oko 500 ml gaziranog soka (Fanta)
- 150 g šecera u prahu
- 200 g cokolade za kuvanje
- 1 l slatke pavlake

Priprema

U dubok sud staviti margarin (koji treba da odstoji 2 sata na sobnoj temepraturi), usuti šecer u prahu i penasto izmutiti mikserom. U to dodati plazmu i mešati sa kasikom.

Kad smo sjedinili margarin i plazmu, postepeno dodajemo sok i mešamo rukama. Smjesa ne treba da mude žitka, a ni tvrda, nesto izmeu.

Potom smjesu razdvojiti na dva dela. U jedan deo dodajemo 100 g istopljene cokolade, i žele isjeckan na komadice.

Razvlacemo smesu na posudu za tortu, prvo žutu smesu (nemojte da sabijate rukama jer ce plazma posle biti tvrda) i oblikujemo. Debljina je oko 1 cm.

Nakon toga umacemo jaffa keks u sok i reamo tako da biskvit strana bude gore, a cokoladna dolje. Preko jaffe ide cokoladna smesa koju isto oblikujemo.

Potom mikserom mutimo slatku pavlaku koju podijelimo na dva dela, u jedan dodamo 100 g istopljene cokolade.

Na tortu prvo ide samo pavlaka, i preko toga braon deo sa istopljenom cokoladom. (zbog boja)

Ostaviti u frizideru da prenoci.