Torta sa jafom i piškotama

Sastojci

Potrebno je:

- 1 dupla kutija piškota
- 600 g mlevene plazme
- 4 žumanca
- 4 dl soka od pomorandže
- 4 kutije jafe
- 1 l mleka
- 2 pudinga od vanile
- 2 kašike šecera
- 3 kašike gustina
- 2 margarina
- 300 g šeccer u prahu
- malo seckanih oraha
- 5-6 cokoladnih bananica
- 1 slatka pavlaka ili šlag

Priprema

Prva kora: 600 g mlevene plazme, 4 žumanceta i 4 dl soka. Zamesiti testo od ovih sastojaka i oblikovati koru.
Fil: U litar mleka, skuvati 2 pudinga sa 2 kašike šecera i 3 kašike gustina.

U hladan puding dodati 2 margarina, koja su izradjena sa 300 g mlevenog šecera.

U ovaj fil mogu se dodati seckani orah, bananice, žele bombone....

Redjati: Kora od plazme, fil, piškote, fil, jafa keks (u sok umakati, deo bez cokolade), fil, šlag (ili slatka pavlaka).