Extra jafa torta



Sastojci

Potrebno je:

- 250 g jafe
- 3 pakovanja piškota
- 100 g pudinga
- 1 l mleka
- 1 margarin
- 100 g šlag krema
- mleko ili kisela voda

Priprema

Razmutiti puding u 100 ml mleka (kolicina šecera po želji) i skuvati ga u preostalih 800 ml (100ml ostaviti za umakanje piškota). Kad se puding ohladi dodati margarin i masu umutiti mikserom da bi bila kremasta.

1,5 pakovanje piskota umakati u mleko i reati na tacnu, zatim prekriti filom. Na to nareati jafa keks ciji necokoladni deo umociti u mleko ili neki sok (narandža, breskva) pa preko fil. Zatim nareati preostale piškote pa preko preostali fil i ukrasiti šlagom.

Ko želi u fil može staviti cokoladu. Jako lako, ne tako skupo i jako ukusno.... Prijatno!