

## ***Jaffa-plazma torta***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 300 g mlevenog plazma keksa
- 800 g jaffa keksa
- 250 g margarina
- 100 g šećera u prahu
- 100 g mlevenih lešnika
- 8 kašika džema od kajsije
- 1 šoljica mleka
- 200 g šlaga
- 4 dl kisele vode

### **Priprema**

Jaffa keks iseckati na komade. U činiju pomešati iseckan jaffa keks, mlevenu plazmu, prah šećer i mlevene lešnike. U smesu dodati otopljen margarin, mleko i džem od kajsije, sve sjediniti, pa na tacnu od smese formirati koru debljine 5 cm.

Posebno umutiti šlag sa kiselom vodom, pa premazati preko torte.

Ostaviti da se rashladi, pa uživati.