

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



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **800 g**jaffa keksa
- **300 g**mlevenog plazma keksa
- **100 g**prah šecera
- **100 g**mlevenih lešnika
- **250 g**margarina
- **8 kašikadžema** od kajsije
- **1 šoljica**mleka
- **200 g**šlaga
- **4 dl**kisele vode

### **Priprema**

Jaffa keks iseckati na komade. U ciniju pomešati iseckan jaffa keks, mlevenu plazmu, prah šecer i mlevene lešnike. U smesu dodati istopljen 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.

### **Savet**