

## ***Torta sa jafom i piškotama***



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **500 g** mlevene plazme
- **5 kašika** prah šecera
- **1** sok od pomorandže

#### **Krem:**

- **1** l mleka
- **23 kašike** šecera
- **3** pudinga od vanile
- **3 kašike** gustina
- **1,5** margarin
- **4 kašike** prah šecera
- **2** pakovanjapiškota
- **300 g** jafa keksa
- **2** šlag krema

### **Priprema**

Kora: Umutiti pola margarina sa 5 kašika šecera u prahu dodati 1 sok od pomorandže i 500 g mlevene plazme (može i Bevita), sve polako umutiti mikserom.

Krem: U litar mleka staviti 23 kašike šecera pa kad provri dodati 3 razmucena pudinga od vanile i 3 kašike gustina. Ostaviti krem da se dobro ohladi. U drugi sud umutiti 1,5 margarin sa 4 kašike šecera u prahu pa

sjediniti sa ohladjenim kremom.

Redjati: Prvo ide kora napravljena od mlevenog keksa - zatim krem - piškote - krem - jafa - krem i celu tortu prekriti šlag kremom. Dekorisati tortu po želji. Jednostavna je i brzo se pravi.

## **Savet**