

## *Torta sa keksom i jafom*



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **700** gobicnog keksa
- **350** gjafa keksa
- **500 ml** mleka
- **200 g** cokolade za kuvanje
- **250 g** margarina
- **200 g** šecera u prahu
- **2 kesice** vanil šecera
- šlag za ukrašavanje torte

### **Priprema**

U mlako mleko (500 ml) potopiti izlomljeni keks i ostaviti da malo omekša. cokoladu izrendati na krupno rende, a jafu izlomiti.

U odgovarajucoj posudi dobro umutiti margarin, posle dodati prah šecer i vanil šecer, i sve lepo umutiti. Sjediniti keks, cokoladu, jafu i margarin, pa formirati tortu. Ukrasiti je šlagom i po želji topingom od jagoda. Prijatno!

### **Savet**