

Jaffa torta (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **1 kg**jaffa keksa
- **250 g**margarina za kolace
- **300 ml**mleka

Fil:

- **1 l**mleka
- **4** pudinga od vanile
- **14 kašika**kristal šecera
- **1**vanil šecer
- **250 g**margarina za kolace
- **3 kašike**šecera u prahu
- **3 dl**slatke pavlake

Dodatno:

- **2 dl**slatke pavlake
- **50 g**cokolade za kuvanje
- **1 dl**mleka

Priprema

Sitno iseci jaffa keks. Mleko staviti u vecu šerpu, da prokuva, pa ubaciti margarin u njega i sacekati da se istopi.

U vruće mleko staviti iseckanu jaffu i dobro promešati. Smesu izruciti na tacnu, oblikovati koru i odložiti da se hladi.

Od litre mleka odvojiti oko 2 dl, a ostatak staviti da se kuva. Umutiti 4 pudinga od vanile sa odvojenim mlekom, kristal i vanil šećerom. Kada mleko proključa zakuvati puding i preruciti ga u keramičku posudu, te odložiti da se hladi.

Dobro izraditi margarin sa 3 kašike prah šećera. U pripremljen margarin umutiti ohlaen puding. U posebnu posudu umutiti 3 dl slatke pavlake. Spojiti puding i slatku pavlaku.

Na prohlaenu koru izruciti fil. Umutiti još 2 dl slatke pavlake (ili 100 g šlaga) i premazati tortu. (Po potrebi, u umućenu pavlaku, dodati malo mleka, da bi bila mazivija.)

Savet

Ako želite da napravite zvezdice od okolade za ukras, to uradite na sledeći način: Istopiti 50g okolade u mikrotalasnoj ili na pari (dakle, BEZ dodavanja ulja, margarina). Na alu foliju (ili pek papir) vaditi punu kašičicu istopljene okolade, a zatim viljušicom razvlaiti krake. Potrebno je da ima bar 3,4 ml okolade u svakoj zvezdici da se ne bi lomile kasnije. Tako pripremljenu okoladu, na alu foliji, staviti u zamrzivač. Kad se stegne, odvojiti je od folije. Mogu se, naravno, praviti i drugi oblici. Ako imate špric za šlag, možete napuniti špric okoladom pa šarati po foliji po želji :) Savet plus: Jaffa keks kupite u Slatkoj kui (Takovo), tamo je 1kg oko 300 dinara, malo više. Tako da torta, sve ukupno, košta oko 700 dinara :)