

Brza jaffa torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** gotovih kora
- **200 g** čokolade
- **2 kes** pudinga od vanile
- **1 l** mleka
- **200 ml** mleka za natapanje jafa keksa
- **100 g** mlevene plazme
- **150 g** margarina
- **500 ml** Moja Karavica Kuhinja slatke pavlake
- **10 kašika** šećera
- **450 g** jafa keksa
- **200 g** šlaga

Priprema

Skuvati puding u mleku sa šećerom. Skloniti sa vatre, dodati čokoladu i margarin i mešati dok se ne istopi. Kad se ohladi dodati plazmu i promešati. Umutiti slatku pavlaku. Tortu filovati sledecim redosledom: kora, fil, jafa keks, slatka pavlaka i tako redom dok se ne utroši materijal. Tortu ukasiti po želji.

Savet