

Kolac s jafom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** kutije jafa keksa
- **2** margarina
- **200 g** šećera u prahu
- **300 g** mlevene plazme
- **16** krem bananica
- **1 kg** banana
- **3** pudinga od vanile
- **5 kašika** šećera
- **8 dl** mleka
- **malosoka** od narandže
- **2 kesice** šlaga

Priprema

Za prvi fil umutiti margarin i šećer u prahu, pa dodati plazmu. Za drugi fil skuvati puding sa šećerom u mleku. prema uputstvu sa kesice. Kada se ohladi dodati umućen margarin. Na tacnu re?ati jafa keks natopljen sokom. Preko jafe rasporediti fil sa plazmom, pa staviti sitno seckane krem bananice. Preko bananica staviti fil sa pudingom, pa pore?ati banane secena na pola po dužini. Umutiti šlag i premazati tortu.

Savet