

## Vocna jafa torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Za koru:

- **300** gmlevene plazme
- **125** gmargarina ili maslaca
- **2** dlsoka od pomorandže
- **2** kašikemeda

#### Za fil:

- **3**pudinga vanila
- **1** l mleka
- **200** gmargarina
- **200** gšecera
- **3** kašikegustina

#### Za glazuru:

- **150** g cokolade
- **150** ml slatke pavlake

#### Još:

- **300** g zamrznutih malina
- **250** g jafe

## **Priprema**

Za koru sjediniti keks, otopljen maslac, med i sok. Ja sam koristila okrugli kalup 26 cm, može i veci.

Za fil skuvati mleko sa šećerom dodati puding sa gustinom prethodno pomešan sa malo mleka. U mlako dodavati umucen margarin i mutiti dok ne dobijemo glatku masu.

Za glazuru ugrejati slatku pavlaku do vrenja skloniti sa vatre dodati cokoladu (sa vecim procentom kaka) i mešati polako dok se ne otopi. Ohladiti i preliti preko torte ili prethodno umutiti pa filovati tortu.

Režati koru, pa 1/4 fila, pa jafe okrenute cokoladnim delom ka dole (bez umakanja u sok jer maline otpuste sok), zatim idu maline, pa ostatak fila i na kraju glazura.

## **Savet**

Torta je odlicnog ukusa, lepo izgleda i laka je za pripremu. Topla preporuka