Vocna jafa torta

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g**mlevene plazme
- **125 g**margarina ili maslaca
- **2 dl**soka od pomorandže
- **2 kašike**meda

Za fil:

- **3**pudinga vanila
- **1 l**mleka
- **200 g**margarina
- **200 g**šecera
- **3 kašike**gustina

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 šecerom 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 kakaa) i mešati polako dok se ne otopi. Ohladiti i preliti preko torte ili prethodno umutiti pa filovati tortu.

Reati 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