

Lagana jafa torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** jafa keks
- **1/2 l** mleka
- **250 g** margarina
- **300 g** šlaga

Priprema

Iceckati jafu na cetri dela i staviti u posudu, staviti mleko da se umlaci i u njega ubacite margarn da bi se brže istopilo. Kada se masa umlaci sipajte u posudu sa jafom i pomešati polako varljacom da se smesa zgusne pa oblikovati po želji. Za ukrašavanje stavite šlag (ako želite u njega može dodati malo jestive boje). Stavite u špric i pisite po torti! Prijatno.

Savet