Jafa torta sa keksom i piškotama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **500 g**mlevenog keksa
- **1 l**soka od pomorandže
- **125 g**margarina
- **200 g**šecera u prahu

Za fil:

- **1 l**mleka
- **3 kesice**pudinga od vanile
- **350 g**margarina
- **150 g**obicnog šecera

Ostalo:

- **300 g** jafa keksa
- **200 g**piškota
- **10** krem bananica
- **200 g**krem šlaga od vanile
- **oko 1 dl** kisele vode

Priprema

Priprema fila: Skuvati puding na sledeci nacin: Od 1 l hladnog mleka uzeti 1 cašu (2 dl), u to umešati prah od

pudinga. U ostatak mleka staviti 15 ravnih kašika šecera (150 g) i staviti da provri. Kada provri dodati puding i mešati neprekidno, skuvano je nakon 5 minuta. Ostaviti puding da se ohladi. Umutiti 350 g margarina. Sjediniti margarin sa ohlaenim pudingom (umutiti). Gotov fil podeliti na tri dela.

Priprema kore: Mleveni keks natopiti sokom od pomorandže *paziti da ne bude mnogo retko). Zatim umutiti 125 g margarina i 200 g šecera u prahu. Sjediniti keks, umucen margarin i šecer. Šlag krem umutiti sa kiselom vodom.

Reati na sledeci nacin: Kora, fil, jafa keks natopljen u sok od pomorandže, fil, piškote natopljene u sok od pomorandže, fil, krem banabice i šlag.

Savet