

Brza Jaffa torta (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za tortu:

- **900 g** jafa keksa
- **200 ml** mleka
- **100 g** čokolade
- **5 kašika** šećera
- **250 g** margarina

Za dekoraciju:

- **3 dl** slatke pavlake
- **2** manje narandže
- **100 g** čokolade

Priprema

Jafa keks izlomite rukama na delice.

Na šporet stavite margarin, čokoladu, mleko i šećer. Treba sve da provri. Sklonite sa vatre i dodajte jafa keksu i promešajte.

Kalup za tortu obložite alu folijom i izrucite smesu. Ostavite u frižider da se stegne pa prevrnite na tacnu za posluženje. Dekorirate umućenom slatkom pavlakom i komade narandže umocite do polovine u rastopljenu čokoladu, a po želji možete izrendati odgore koricu narandže.

Savet