

Jafa torta 4 sastojka



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** llatke pavlake
- **1 kg** krema
- **4 pakovanja** piškota
- **500 ml** jafa cokoladnog mleka

Priprema

Celu slatku pavlaku stavite u vecu ciniju, zatim dodati celu kanticu krema (može i 900 g) i mikserom mutite minimum 5 minuta. Spremiti jednu dublju posudu za tortu. Celo cokoladno jafa mleko staviti u ciniju i pocnite sa utapanjem piškota, (odvojite 3 kašike mleka i stavite u smesu sa kremom). Prvo obložite strane posude za tortu, pa onda donji sloj. Stavite polovinu smese, pa ponovo red piškota, druga polovina smese i na kraju ponovo piškote. Stavite u friz 4 sata posle stavite u frižider. Uživajte u pravoj i preukusnoj jafa torti.

Savet

Saveti: 1. Dublja posuda za tortu, ako nemate kalup (kao ja) možete da koristite dublju vatrostalnu posudu koju prethodno obložite folijom, i kada tortu izvadite iz friza, samo je okrenite na tacnu. 2. Obavezno da bude jafa cokoladno mleko pošto daje pravi šmek torti. 3. Nemojte dugo da držite piškote u mleku i svaki sloj piškota mora da bude u mleku. 4. Najbolje je da stavite u friz, da bi se torta stegla.