Malinasta jafa torta



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **125 g**margarina
- **50 g**šecera u prahu
- **400 g**mlevene plazme
- **2 dl**soka od pomorandže

Fil:

- **1250 ml**mleka
- **5**pudinga od vanile
- **250 g**šecera
- **250 g**margarina

Ostalo:

- **400 g**malina
- **250 g**jafa keksa
- **200 g**šlaga
- **2 dl**hladne vode
- **1 dl** soka od pomorandže za umakanje jafe

Priprema

Za koru penasto umutiti margarin sa šecerom u prahu, dodati mlevenu plazmu i sok od pomorandže pa rukom

umesiti homogenu smesu. Rasporediti smesu na dno okruglog kalupa velicine 28 cm.

Za fil staviti litru mleka da provri sa šecerom, a sa preostalim mlekom razmutiti pudinge. Kad mleko provri, skuvati puding na uobicajen nacin i ostaviti da se ohladi. Kada se puding ohladi, sjediniti ga sa penasto umucenim margarinom. Dobro umutiti mikserom.

Podeliti fil na dva dela, pa jedan deo naneti preko kore u kalupu i lepo poravnati.

Jafu kratko umakati u sok od pomorandže, pa poreati preko fila tako da ona strana sa cokoladom bude okrenuta na dole.

U drugu polovinu fila dodati maline i dobro promešati, a zatim premazati preko jafe.

Na kraju umutiti šlag sa hladnom vodom, premazati tortu i ukrasiti je po želji. Ostaviti nekoliko sati u frižideru, pa lagano skinuti obruc kalupa.

Savet