Jaffa torta (14)

težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3** jajeta
- **30 kašika**šecera
- **400 g**mlevene plazme
- **2**margarina
- **2 dl**us soka od narandže
- **300 g**jafa keksa
- **2 pakovanja**bebi piškota
- **1 l**mleka
- **3 kesice**pudinga od vanile
- **4 kašike**brašna
- šlag

Priprema

Na pari kuvati 3 jajeta sa 15 kašika šecera.

Kada je skuvano dodati 400 g mlevenog plazma keksa, 1 margarin i po potrebi us soka, kako biste dobili masu pogodnu za filovanje.

U šerpu staviti 1 litru mleka zatim posebno u ciniju izmešati 3 pudinga, 4 kašike brašna, 15 kašika šecera.

Malo mleka odvaditi od one litre zatim sjediniti sa pudingom. Dobro izmešajte da nema grudvica, zatim ubacite u prokuvano mleko i kuvajte puding.

Ostavite da se hladi.

Za to vreme bebi piškote umacite u us sok i reajte na tacnu.

Namažite fil od mlevenog plazma keksa.

Potom umacite jafu u us i reajte preko fila.

Kada se puding ohladio stavite jedan ceo margarin zatim izmešajte mikserom polako.

Namažite fil od pudinga preko jafe.

Umutite šlag prema uputstvu sa kesice i namažite preko torte.

Prijatno! :-)

Savet

Koliina keksa zavisi kolika vam je tacna na kojoj reate. Ja sam koristila veliko etvrtasto zvono za torte. Torta je veoma ukusna i izdašna.