

## **\*Jaffa torta\* (14)**



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- 30 kašika šecera
- 400 gmlevene plazme
- 2margarina
- 2 dl?us soka od narandže
- 300 gjafa keksa
- 2 pakovanjabebi piškota
- 1 mleka
- 3 kesicepudinga od vanile
- 4 kašikebrašna
- 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 šuš sok i rešajte na tacnu.

Namažite fil od mlevenog plazma keksa.

Potom umacite jafu u šuš i rešajte 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**

Količina keksa zavisi kolika vam je tacna na kojoj rešate. Ja sam koristila veliko četvrtasto zvono za torte. Torta je veoma ukusna i izdašna.