

Jafa torta (14)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je::

- **800** gjafa keksa
- **1** mleka
- **250** ml soka od narandže
- **5** kašika šecera
- **3** vanill-šecera
- **11** kašika gustina
- **250** g margarina
- **100** g čokolade

Priprema

Staviti da vri 900 ml mleka sa vanil-šecerom i šecerom. Posebno razmutiti gustin u 100 ml hladnog mleka te ukuvati u vrijuce mleko. Ostaviti da se ohladi. Margarin penasto umutiti pa ga sastaviti sa ohlaženim filom i dobro umutiti mikserom. Smesu podeliti na dva dela pa u jedan umešati otopljenu čokoladu, a drugi ostaviti takav kakav je. Na tacnu naneti malo belog fila. Jafa keks potapati u sok od narandže i režati na tacnu - preko beli fil - pa red jafa keksa-pa fil sa čokoladom - i tako naizmenicno sve dok se ne utroši sav materijal. Tortu dekorisati po želji.

Savet

Uz MENAŽ čokoladu - pravljenje torti je tako lako, to može svako. Pomoćnik moj je dete naše - sve pohvale vam upućujemo na nagradne igre vaše. Drage dame - koristite MENAŽ čokoladu za kuvanje i pretvorite spremanje slatkiša u pravo uživanje. A sada odlazim, posao čeka, da uz MENAŽ čokoladu iz kuhinje moje izađe još poslastica neka.