

Jafa mini tortice



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kutije** jaffa keksa
- **2 dl** slatke pavlake
- **10 kašika** mlevenog keksa
- **50** grendane bele cokolade

Za glazuru:

- **5 kašika** mlevenog šecera
- **malo** vode
- **par kapi** soka od limuna
- **1 kašičica** mleka

Priprema

U slatku pavlaku koju ste malo umutili dodati izrendanu cokoladu i dodavati po malo keksa dok ne dobijete smesu kojom možete filovati tortice. Uzmite jednu jafu i stavite fila na nju, na cokoladni deo, prekrijete drugom jafom tako da cokoladni deo bude na unutra. Šecer u prahu pomešate sa malo vode i par kapi limuna da dobijete gustu smesu i dodati mleko da se smesa razredi. Ukrasiti tortice ovom glazurom.

Savet

Ove tortice su brze za napraviti za iznenadne goste. Isto tako mogu da se filuju sa filom koji vam je preostao od

nekih torti ili kolača. Veoma su dekorativne.