

Jubilej torta



Sastojci

Potrebno je:

- 600 g mlevene plazme
- 250 ml fante
- 2 margarina
- 250 g šecera u prahu
- 1,5 l mleka
- 3 pudinga od vanile
- 6 kašike griza
- 15 kašike šecera
- 3 žumanca
- 1 dupla kutija piškota
- 2 kutije jafa keks
- 500 g šlag krem

Priprema

Kora: 600 g ml plazme umešiti sa 250 ml fante (gazirani sok), u to dodati umucen margarina 250 g šecera u prahu.

Fil: 1,5 litra mleka skuvati sa 3 pudinga od vanile, 6 kašika griza i 15 kašika šecera (7 kašika šecera staviti u mleko dok ne prokljuca da ne zagori a ostalo u puding i griz razmutiti).

Kad se ohladi dodati jedan margarin i 3 žumanca (margarin i žumanca posebno umutiti pa dodavati kašiku po kašiku pudinga).

Redjati: kora-fil-piškote-fil-jafa-fil-šlag.

Ukrasiti po želji.