

Torta sa jafa keksom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3gotove kore
- 500 mlcokoladnog mleka
- 1 lmleka
- 100 gšecera
- 100 gmenaž cokolade
- 125 gmargarina
- 600 gjafa keksa
- 3 kesicepudinga od cokolade

Priprema

U šerpu usuti 900 ml mleka, dodati šecer i staviti da provri. Dodati margarin i cokoladu te mešati dok se ne otopi. U 100 ml hladnog mleka razmutiti puding te ukuvati u vrijuce mleko. Kad dobije potrebnu gustinu skloniti sa vatre i osraviti da se ohladi. Na tacnu za tortu staviti koru (gotovu, kupovnu) preliteri je cokoladnim mlekom, naneti fil, rasporediti jafa keks,prekriti drugom korom te i nju preliteri cokoladnim mlekom, naneti fil, pa red jafa keksa i na kraju preklopiti trecom korom. Tortu ukrasiti po želji. Ostaviti da se stegne te je seci i poslužiti.

Savet