

Torta sa jafa keksom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Fil sa jafa keksom:

- **3 kutije** jafa keksa
- **300 ml** mleka
- **250 g** margarina

Fil sa pudingom:

- **2 kesice** pudinga od slatke pavlake
- **600 ml** mleka
- **5 kašika** šecera
- **125 g** margarina
- **50 g** šecera u prahu
- **50 ml** slatke pavlake

Šlag:

- **1 kesica** šlaga
- **100 ml** vode
- **2 kašike** šecera u prahu

Priprema

500 ml mleka i 5 kašika šecera staviti da se kuvaju. U preostalih 100 ml mleka razmutiti dve kesice pudinga, pa ih dodati u šerpu sa mlekom i šecerom i kuvati da se zgusnu. Kuvan puding prekriti folijom i ostaviti da se

hladi.

Mikserom umutiti 125 g razmekšalog margarina sa 50 g šećera u prahu. Postepeno dodavati rashlažen puding, kašiku po kašiku, pa na kraju 50 ml slatke pavlake i sve sjedinite mikserom. Fil sa pudingom je spreman.

Dok se puding hladi stavite 300 ml mleka i 250 g margarina u šerpicu da se kuvaju, da se margarin skroz otopi. Jafa keks izmrвите pa dodajte u mleko ili mleko prelijte preko pripremljenog keksa, pa sve izmešajte da se sjedini.

U kalup za tortu prvo sipajte fil sa keksom, poravnajte, pa preko njega fil sa pudingom i stavite u frižider da se stegnu. Moj kalup je precnika 28 cm.

Šlag umutite sa 100 ml vode i šećerom u prahu, da bude cvrst, pa stavite na tortu i vratite u frižider da se hladi.

Savet

Brza, jednostavna i jako ukusna torta!