

## *Jafa torta sa plazmom i bananama*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **25** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **300** gmlevene plazme
- **200** gmlevenih oraha
- **100** gšecera u prahu
- **2** dlgaziranog soka od narandže

#### **Za fil**

- **1** lmleka
- **3**pudinga od vanile
- **3** kašikegustina
- **200** g šecera
- **200** g maslaca
- **2** kutijejafa kekxa
- **3** vecebanane
- **1/2**limuna - sok

### **Priprema**

Puding i gustin razmutiti sa malo mleka, a ostatak mleka staviti da provri sa šecerom. Skuvati fil i ostaviti da se skroz ohladi. U hladan fil umutiti maslac.

Sve sastojke za koru sjediniti. Na tacnu staviti obruc od kalupa za torte precnika 26 cm, pa rasporediti koru i poravnati.

Na koru staviti par kašika fila, taman koliko da se pokrije, pa rasporediti jafa keks (na kratko umocen u sok) sa cokoladom okrenut na dole. Preko keksa premazati polovinom preostalog fila. Na fil složiti banane isecene na kolutove, pa ih poprskati sokom od limuna. Preko banana preostali fil. Ostaviti tortu da se dobro stegne. Odvojiti obruc od torte i dekorisati.

## **Savet**