

## **Jafa torta (16)**



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 kg**jafa keksa
- **1 l**mleka
- **200 g**šecera u prahu
- **500 g**margarina

#### **Za ukrasavanje:**

- **2 kutije**jafa kapri keksa
- **200 ml**slatke pavlake
- **1** slatka pavlaka u spreju

### **Priprema**

Umutiti margarin koji je stajao na sobnoj temperaturi sa šecerom u prahu. Dobijenu smesu sjediniti sa ilzlomljenom jafom i sa mlekom. Mleko polako dodavati u zavisnosti od svežine jave nekad je potrebna litra mleka nekad manje.

Oblikovati smesu po želji. Ostaviti da odstoji 24h pre serviranja.

Umutiti slatku pavlaku premažite preko torte i nalepite kapri jafu. U praznine staviti slatku pavlaku sa sprejom ili špricem.

**Savet**

Uživaj te.