

# **Brza jafa torta**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Kora:**

- **300** gmlevene plazme
- **100** gmlevenog pecenog lešnika
- **150** gmargarina
- **50** gšecera u prahu
- **200** mlfante

### **Fil:**

- **1** l mleka
- **3** pudinga od vanile
- **5** kašika šecera
- **100** gmargarina
- **50** gšecera u prahu

### **Ostalo:**

- **200** mlslatke pavlake
- **300** gjafa keksa
- po željišlag

## **Priprema**

Prvo skuvati puding po uputstvu sa kesice. Zatim dok se on hlađi praviti koru u kalup prečnika 26cm. Pomešati

mlevenu plazmu i lešnike sa omekšalim marginom dodati prah šecer i sipati fantu. Kalup poprskati vodom pa obložiti sa dve kese za zamrzivac koje smo rasekli. Mnogo se lakše oblikuje i posle skida kalup ovom metodom nego sa prijanjajucom folijom. Kada smo oblikovali koru dovršicemo fil. U ohlaen puding dodacemo omekšali margarin umucen sa prah šecerom sve dobro sjediniti pa dodati umucenu slatku pavlaku. Zatim sve umutiti mikserom da se dobije gladak fil. Preko kore naneti polovinu fila pa onda poredjati jafa keks koji umocimo malo u sok. Reamo tako da cokoladni deo keksa ide na fil. Utrošicete polovinu jafe odprilike, a drugu polovinu cete iseckati u drugi deo fila. Taj deo fila ide preko jafe. Staviti u frižider da se stegne i kada skinemo kalup dekorisati šlagom po želji. Prijatno!

## Savet

Ova torta je jako ukusna i brzo se pravi... videcete retko ko joj odoli...