

Vocna, jafa-vanil torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **400** gmlevenog keksa
- **125** gotopljenog margarina
- **175** mlmleka

Fil od vanile:

- **4**pudinga od vanile
- **1** l mleka
- **10** kašikašecera
- **200** gmargarina

Vocni fil:

- **400** mlslatke pavlake
- **300** gcrvenog vocnog miksa
- **200** gbele cokolade

I još:

- **150 g** crne cokolade
- **50 ml** mleka
- **1 kašica** margarina
- **250 g** jafe

Priprema

Pomešati mleveni keks, otopljeni margarin i mleko i rukama formirati koru u kalupu velicine 29cm.

Od litre mleka odvojiti 200 ml i pomešati sa pudingom. Ostatak skuvati sa šećerom, pa kad provri, zakuvati puding. Ostaviti da se hlađi, pa u mlak puding umutiti omekšali margarin. Fil preliti preko kore i odozgo poredjati jafu koja je kratko umakana u mleku.

Umutiti slatku pavlaku i dodati joj otopljenu belu cokoladu. Kašikom umešati voće, pa sipati preko jafe. Poravnati okoladu otopiti sa mlekom i margarinom i ukrasiti tortu.

Savet

Veoma izdašna i ukusna torta.