

Vocna, jafa-vanil torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **400 g** mlevenog keksa
- **125 g** gotopljenog margarina
- **175 ml** mleka

Fil od vanile:

- **4** pudinga od vanile
- **1 l** mleka
- **10 kašika** šećera
- **200 g** margarina

Vocni fil:

- **400 ml** slatke pavlake
- **300 g** crvenog vocnog miksa
- **200 g** bele cokolade

I još:

- **150 g** crne čokolade
- **50 ml** mleka
- **1 kašičica** 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 hladi, 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 otopljenju belu čokoladu. Kašikom umešati voće, pa sipati preko jafe. Poravnati. Čokoladu otopiti sa mlekom i margarinom i ukasiti tortu.

Savet

Veoma izdašna i ukusna torta.