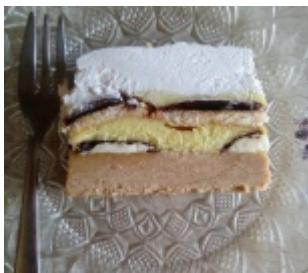


## **Vanil jafa torta**



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **500** gmlevene plazme
- **500** gmlevenog keksa sa maslacem
- **125** gotopljenog margarina
- **1 caša** šecera
- **oko 500 ml**gaziranih soka od pomorandže

#### **Fil:**

- **1,5** l mleka
- **4** pudinga od vanile
- **125** g margarina
- **2 caše** šecera
- **4 vršne kašike** umucenog šлага
- **5 kašika** gustina
- **par kapljica** ekstrakta vanile

#### **I još:**

- **350** g jafa keksa
- **500** g krem šлага sa ukusom slatke pavlake
- kisela voda za mucenje šлага
- sok za umakanje jafe
- **15** krem banana

## **Priprema**

Kora: pomešati sve vrste mlevenog keksa, dodati šefer i otopljeni maslac, dodavati postepeno sok od pomorandže i mesiti dok ne dobijete kompaktnu masu, da se ne lepi za ruke. Kolicina soka koju ce te utrošiti može biti i manja od pola litra, zavisi od keksa. Masa ne sme biti previše tecna, a ni previše tvrda, da ne bi pucala. Izraeni koru rastanjiti na poslužavniku koji možete premazati tankim slojem ulja.

Fil: staviti mleko sa sve punе caše od 2dl šecera da provri, za to vreme razmutiti gustin i puding za malo mleka koje ce te osvaditi od 1,5 litara. Kada mleko prokuva ukucati puding. Kada skinete puding sa vatre odmah dodajte naseckani margarin, pustiti da se ohladi.

Dok se fil hlađi unututi šlag sa kiselom vodom. Kada se fil prohlađi izmutiti ga mikserom i dodati malo šлага u njega, oko 4 kašike kako bi se dobio kremaati fil. Bitno je da fil bude hlađan, kako se šlag ne bi topio i možete dodati malo ekstrakta vanile u fil na kraju.

Slaganje torte: na koru od mlevenog keksa slažemo naseckani krem banane, sekru se na pola po dužini, zatim se stavlja pola kolicine vanil krem, zatim kora od jafa keksa koja se umace u sok od pomorandže, deo keksa sa cokoladom se okreće prema gore, zatim ide druga polovina vanil krema i na kraju šlag. Dekorisati i ostaviti da se ohladi, najbolje je da prenoci u frižideru.

## **Savet**

Torta je veoma izdašna i veoma ukusna, a nije teška za napraviti. Odličan izbor za roendane i slavlja.