

Vanil jafa torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kora:

- **500 g** mlevene plazme
- **500 g** mlevenog keksa sa maslacem
- **125 g** 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 šlaga
- **5** **kašika** gustina
- **par** **kapljica** ekstrakta vanile

I još:

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

Priprema

Kora: pomešati sve vrste mlevenog keksa, dodati šećer i otopljeni maslac, dodavati postepeno sok od pomorandže i mesiti sok 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 pune čaše od 2dl šećera 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 hladi unuti šlag sa kiselom vodom. Kada se fil prohladi izmutiti ga mikserom i dodati malo šlaga u njega, oko 4 kašike kako bi se dobio kremaati fil. Bitno je da fil bude hladan, 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, seku 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. Dekorirati i ostaviti da se ohladi, najbolje je da prenoci u frižideru.

Savet

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