

Cherry jaffa torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **300 g** mlevenog keksa
- **200 g** mlevenog lešnika
- **100 g** šećera u prahu
- **100 g** margarina
- **2 dl** sok od narandje

Žuti fil:

- **1 l** mleka
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **200 g** šećera
- **200 g** margarina

Fil sa višnjama:

- **300 g** gocišcenih višanja
- **5 kašika** šećera
- **1 dl** vode
- **1 kesica** pudinga od vanile

Još:

- **250 g** jaffa keks sa višnjama

- **250 g**šlaga
- **200 ml**mineralne vode

Priprema

Mleveni keks lešnike i prah šećer pomešamo otopimo margarin i umešamo u keks i postepeno dodavajuci sok formiramo testo (sok dodajemo možda nece trebati cela kolicina). Smesu natapkamo na dno kalupa precnik 26cm.

Od ukupnog mleka odvojimo 1dl, a ostalo stavimo da se kuva sa šećerom u odvojeno mleko umežamo puding i ukuvano kad mleko prokuva. U vreo puding umoksamo margarin polovinu fila sipamo preko kore i na nju poredjamo jaffa keks.

Višnju pospemo sa šećerom i stavimo na tihu vatru dok provri i pusti svoj sok u vodu razmutimo puding i ukuvamo u voce vruce sipamo u kalup reko prvog sloja žutog fila sacekamo 10 minuta da se malo stegne i preko razporedimo ostatak žutog fila.

Ostavimo 3-4 sata u frižideru da se lepo ohladi i stegne uklonimo obruc sa kalupa izmutimo šlag sa mineralnom vodom i premažemo tortu dekor po želji.

Savet

Brzo jednostavno i bez peenja.