

Jaffa torta (12)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **1 kg**jaffa keksa
- **300 ml**mleka
- **250 g**margarina

Za fil:

- **1 l**mleka
- **3 kesice**pudinga od vanile
- **250 g**margarina
- **150 g**šecera
- **1 kašik**agustina
- **1 kesica**šlag pene
- **100 ml**mleka za šlag

Za glazuru:

- **150 g**cokolade
- **50 g**margarina
- **100 ml**mleka

Priprema

Jaffa keks izlomite. U 3 dl mleka otopite 250 g margarina, ostavite da se malo prohladi pa time prelijte jaffa

keks.

To dobro izmešajte pa oblikujte koru po želji. Najbolje je koristiti okrugli kalup precnika 28 cm.

Za fil pomešajte prašak za puding i jednu kašiku gustinu sa 200 ml mleka. Ostatak od 800 ml mleka pomešajte sa 10 kašika šecera stavite da provri. Ukuvajte zatim puding u prokuvano mleko. Ostavite da se skroz ohladi, a zatim u tu smesu dodajte 250 gr penasto umucenog margarina. Kesicu šlaga pripremite prema uputstvu pa i taj šlag dodajte prethodnom filu.

To premažite preko kore od keksa.

Na tihoj vatri otopite cokoladu sa margarinom i mlekom.

Prelijte preko fila od pudinga tako da se cokolada sliva niz stranice torte sa svih strana. Ukrasite po želji.

Savet

Po želji možete od gore tortu ukrasiti šlagom.