

Jaffa torta (14)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za kore:

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

Za fila:

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

Za glazure:

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

Za dekoraciju:

- **2 kesice**šlag pene

- **200 ml** mleka

Priprema

Jaffa keks izlomite. U 3 dcl mleka otopite 250 gr 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 26 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.

Preljite preko fila od pudinga

Posebno umutite dve kesice šlag pene i premažite tortu. Ukrasite po želji.

Savet