

Jaffa plazma torta



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** mlevene plazme
- **600 g** jaffa keksa
- **1,7 dl** mleka
- **10 kašika** šecera
- **500 g** margarina
- **200 g** prah šecera
- **5 kesice** pudinga od vanile
- **250 g** šlaga
- **2 dl** mineralne vode

Priprema

2 dl mleka stavimo da se greje u mleko dodamo na kockice secenu 250 gr margarina i mešamo da se istopi. Pomešamo mleveni keks i prah šecer nalijemo sa mlekom u kome smo otopi li margarin i gnjecimo da se sjedini dobijenu masu razporedimo po dnu kalupa (koristila okrugli kalup precnika 26cm).

1.3 l mleka stavimo da se kuva, a u 2 dl razmutimo puding od vanile kad mleko provri ukuvamo puding uz neprekidno mešanje dok se ne zgusne i ne krenu mehurici. Skonimo sa vatre i u vruc puding umiksamo 250 g margarina.

Dobijeni fil podelimo na tri dela prvi deo sipamo preko kore u kalup.

Preko pudinga redjamo jaffa keks jedno do druge.

200 gr jafe izlomimo na sitno i pomešamo sa drugim delom fila.

Sipamo preko izredjane jafe u kalupu.

Preko opet poredjamo jafa keks ali okrenut cokoladom ka dole.

I na kraju sipamo treci deo fila od vanile.

Ostavimo par sati na hladnom da se lepo ohladi i stegne. Zatim uklonimo obruc sa kalupa.

Šlag i miksamo sa mineralnom vodom i premažemo tortu.

Dekorišemo po želji.

Savet

Ukusna, lagana i jako brzo se sprema