

Snežna jaffa



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** Milka jaffa keksa
- **300 g**obicnog jaffa keksa
- **125 g** margarina
- **100 g (50g+50g)** cokolade
- **1 dl** mleka
- **500 ml** slatke pavlake
- **5** cokoladnih bananica
- **80 g** šecera u prahu
- **1 list** oblatne
- **2 kašike** ulja

Za ukrašavanje:

- **1 šaka** cokoladnih kuglica

Priprema

List oblatne isecite u obliku kruga precnika 21 cm pa ga stavite na dno okruglog kalupa za tortu. Donji deo kalupa iznutra premažite malo uljem da bi kasnije lakše izvadili tortu iz kalupa.

500 g (300 g + 200 g, a 100 g ce vam trebati kasnije) jaffa keksa isecite na kocke i prelite sa 1 dl hladnog mleka.

Margarin i polovinu pripremljene cokolade istopite na tihoj vatri pa to vruce prelite preko keksa i sve dobro

sjedinite.

Masu izlijteu kalup preko oblatne.

Slatku pavlaku ulupajte u cvrst sneg, dodajte šecer u prahu, još malo mutite pa podelite na dva dela. U jedan deo dodajte cokoladne bananice i 100 g preostalog jaffa keksa koje ste prethodno isekli na manje kockice pa promešajte varjacom.

Sipajte u kalup.

Zatim, na laganoj vatri otopite 50 g cokolade sa 2 kašike ulja i prelite od gore.

Drugu polovinu umucene slatke pavlake kašikom za sladoled reajte preko glazure od cokolade tako da popunite celu površinu. Od gore pobacajte šaku cokoladnih kuglica.

Ostavite da se rashladi u frižideru sat vremena, secite na šnite i služite.

Savet