

Torta sa jafom i malinama



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- **300 g** mlevenog keksa (plazme)
- **100 g** maslaca/margarina
- **120 ml** mleka

Za fil:

- **800 ml** mleka
- **8 kašika** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **2 kesice** pudinga od vanile
- **2 kašike** gustina
- **150 g** maslaca/margarina

I još:

- **250 g** jafa keksa
- **300 g** malina
- **100 g** šlaga
- **200 ml** mleka

Priprema

Umutiti maslac/margarin, dodati mleveni keks i mleko, izmešati. Staviti u pleh sa obrucom (26cm), rasporediti.

Ja sam stavila u pleh u obliku srca približno iste velicine.

Peci (tj. sušiti) 10 minuta u rerni zagrejanj na 180C.

Puding i gustin pomešati pa usuti 200 ml mleka i dobro izmešati, da ne ostanu grudvice. U 600 ml mleka staviti šećer i vanilin šećer i zagrejati (ali da ne provri). Usuti puding i gustin i na umerenoj temperaturi mešati da se zgusne. Skloniti sa ringle, dodati maslac/margarin i izmešati da se otopi i sjedini.

Preko kore staviti fil (polovinu kolicine), poreati red jafe (cokolada na dole).

Preko rasporediti maline pa drugu polovinu fila.

Ostaviti da se ohladi pa skinuti obruc.

Umutiti šlag sa mlekom i ukrasiti tortu.

Uživajte u ukusu!

Savet