

Jafa torta (6)



težina: **srednje**

za: **32** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- 12jaja
- 12 kašikašecera
- 4 kašikebrašna
- 2 kašikeulja

Beli fil:

- 1 lmleka
- 8-9 kašikabrašna
- 1/2margarina
- po ukusušecera

Crni fil:

- 1 lmleka
- 8-9 kašikabrašna
- 1/2 margarina
- 4 štanglecokolade
- po ukusušecera

Ostalo:

- **4 pakovanjajafa keksa**

Priprema

Razdvojiti žumanca i belanca. Od belanaca umutiti cvrst šam, dodati šecer, žumacna, brašno i ulje. Sve sjediniti. U cetvrtastom plehu peci 4 kore. U šerpu sipati mleko i zasladiti. Dodati brašno. Fil ohladiti pa dodati umuceni margarin. Crni fil kuvati na isti nacin samo na kraju dodati cokoladu. Filovati na sledeci nacin: kora, beli fil, jafa keks natopljen mlekom, beli fil, druga kora, crni fil, treca kora, beli fil, jafa, beli fil, cetvrta kora. Odgore crni fil. Pa onda šlag.

Savet