

Jafa torta (7)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastoјci

Patišpanj:

- **10**jaja
- **10** kašikašecera
- **200** gmlevenih oraha
- **4** kašikabrašna
- **2** kašikeulja
- **4** kapilimuna

Beli fil:

- **8** kašikašecera
- **8** kašikabrašna
- **10** vanil šecera
- **1** l mleka
- **125** gmargarina

Braon fil:

- **200** gšecera
- **1** dlvode
- **200** gmlevenih oraha
- **125** gmargarina
- **1**jaje

I još treba:

- **450 g** jafa keksa
- **1,5 dl**soka od pomorandže

Priprema

Umutiti za patišpanj jaja sa šecerom pa dodati orahe, brašno, ulja i limun. Peci 2 kore na 200°C oko 15 minuta. Obe kore seci na pola da dobijete 4.

Za beli fil sjediniti šecer, brašno i vanil šecer pa razmutiti u malo mleka. Smesu sipati u ostatak provrelog mleka i kuvati dok se ne zgusne. Ohlaeni fil sjediniti sa margarinom.

Za braon fil uspinovati šecer sa vodom pa dodati orahe. U prohlaen fil dodati margarin i jaje.

Na tacnu stavite prvi patišpanj i prefilujte 1/4 belog fila zatim preko fila složite jaffa keks (sa cokoladom prema dole) koji ste prethodno umocili u sok od pomorandže. Preko jafe prefilujte ponovo sa 1/4 belog fila. Stavite drugi patišpanj i prefilujte crnim filom. Stavite i treci patišpanj i ponovite postupak filovanja kao kod prvog patišpanja. Na kraju stavite i cetvrti patišpanj.

Savet