

Jafa torta (8)



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore:

- 8jaja
- 8 kašikašecera
- 8 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo

Fil:

- 1 lmleka
- 600 gšecera
- 8žumanaceta
- 250 gmargarina

Za ukrašavanje:

- 300 gšlaga
- 200 gmlevenog keksa
- 2 dlsoka od narandže

Priprema

Od sastojaka za koru, ispeci 2 takve kore ili jednu pa preseći na pola. Presecene kore iseci na kocke.

Od sastojaka za fil skuvati fil, kada se ohladi umutiti margarin.

Kocke slagati u tanjir u krug neka ima malo mesta izmeu, onda stavljati fil po tome i tako da kažem zidati do kraja dok ima smese.

Od keksa i soka napraviti cipelice, ukrasiti ih šlagom.

Celu tortu ukrasiti šlagom, a možete koristiti i glazuru kao što sam ja.

Savet