

Trobojna jaffa torta



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- 14 jaja
- 14 kašika šecera
- 14 kašika mljevenih oraha
- 6 kašika brašna
- 1/2 kašike soka od limuna
- 2 šoljice od kafeulja
- 1 kesica praška za pecivo

Bijeli fil:

- 1 l mljeka
- 9 kašika gustina
- 8 kašika šecera
- 1 vanilin šećer
- 250 g margarina

Crni fil:

- 200 g šecera
- 1/2 dl vode
- 200 g mljevenih oraha
- 100 g čokolade

Još potrebno:

- 4 kutije jaffa keksa
- 4 dlsoka od narandže
- 0.5 dlslatke pavlake

Priprema

Sve navedene sastojke za koru, umutite mikserom i ispecite od toga 2 kore. Nakon što se ispeku i ohlade obe kore presjeci koncem, da bi na kraju dobili 4.

Bijeli fil: Od litra mlijeka oduzmite malo da bi razmutili gustin, a ostatak stavite da provri pa skuhajte fil. Dodajte vanilin šećer i pustite da se ohladi. Posebno umutite margarin i dodajte ohladjen fil kašiku po kašiku da dobijete kompaktnu smjesu. Bjeli fil podjeliti na 4 dijela.

Crni fil: Šećer i vodu staviti da provri na vatru dok se ne dobije providni sirup. Preliti mljevene orahe i dodati rastopljenu cokoladu. Sve fino umutiti.

Reati: Kora - premazati 1/4 bijelog fila-poredati red jaffe - 2/4 bijelog fila - kora - crni fil - kora - 3/4 bijelog fila - red jaffe - 4/4 bijelog fila - kora - premazati umucenom slatkom pavlakom i usarati po želji.

Savet

Tortu napraviti dan ranije da bi kore fino upile filove, i rashladiti.