Jaffa torta (5)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **6**jaja
- **6 kašika**šecera
- **4 kašike**brašna
- **3 kašike**ulja
- **6 kašika**mlevenih oraha
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil:

- **1,5 l**mleka
- **250 g**šecera
- **1 kašika**gustina
- **4 kesice**pudinga od vanile
- **250 g**margarina
- **150 g** keksa
- **150 g**cokolade za kuvanje

I još:

- **4 dl**soka od pomorandže

- **300 g**piškota
- **1 dupla kutija**jaffa keksa
- **3 kesice**šlaga

Priprema

Kora: Belance odvojiti od žumanca pa posebno umutiti. U belanca dodati šecer i nastaviti sa mucenjem, pomešati brašno, ulje, prašak za pecivo i orahe i lagano dodavati umucenim belancima. Zatim dodati žumanca i sve sjediniti. etvrtasti pleh obložiti pek papirom i izliti masu pa peci 15-20 minuta na 200 C. Prohladjenu koru poprskati sokom od pomorandže. Fil: U 1,4 dl mleka staviti da prokljuca, u preostalih 100 ml razmutiti puding i gustin, pa dodati mleku. Skuvati puding sa šecerom i ostaviti da se potpuno ohladi. U hladan puding dodati umucen margarin. Fil podeliti na tri jednaka dela. U prvi dodati mleveni keks, u drugi otopljenu cokoladu, a treci ostaviti žut. Na tacnu postaviti koru premazati je filom od keksa, pa reati jaffa keks navlažen sokom, preko jaffe premazati cokoladni fil, pa preko njega reati piškote natopljene sokom i povšinu premazati žutim filom. Umutiti šlag i obložiti celu tortu. Posuti cokoladnim mrvicama.

Savet

U mleko možete dodati i ekstrakt vanile za intezivniji ukus.