

Jafa torta na malo drugaciji nacin



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 5jaja
- **8 kašika**šecera
- **50 g**putera
- **150 g**mlevenih oraha
- **3 kašike**brašna
- 1pomorandža (rendana kora)
- **1 kašicica**praška za pecivo

Za fil I:

- **3 kesice**puding od vanile
- **1 l**mleka
- **1 l**slatke pavlake
- **200 g**šecera

Za fil II:

- **300 g**mlevenih oraha
- **2 dl**mleka
- **250 g**šecera u prahu
- **250 g**margarina

Za dekoraciju:

- 4 kutije jafa keksa
- 300 ml soka od narandže
- 500 g šlag krem beli
- 2,5 dl mleka

Priprema

Umutiti 5 jaja, sa šećerom, dodati omekšali puter, rendanu koru narandže, lagano umešati mlevene orahe, brašno, i prašak za pecivo. Staviti u podmazan pleh, i peći. Postupak ponoviti još dva puta, znaci, potrebno je ispeći tri ovakve kore. Fil I: Skuvati u litar zaslaenog mleka puding. Posebno umutiti slatku pavlaku. Kad se puding ohladi, dodati pavlaku, i sve dobro izmiksati. Fil II: Popariti mlevene orahe sa zaslaenim prokljucalim mlekom. Posebno umutiti margarin sa šećerom u prahu, pa onda sjediniti sa orasima. Finalni postupak: Kora, fil I, jafa keks, (natopljen u sok od narandže, fil II, opet kora i tim redosledom, dok ne utrošite materijal. Odozgo šlag.

Savet

Torta je pogodna i za oblaganje fondanom, jer je jako vrsta.. :)))