okoladna torta sa jafom



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za korice:

- **12**belanaca
- **8**žumanaca
- **12 kašika**šecera
- **20 kašika**mlevenih oraha
- **4 kašike**brašna
- **4 kašike**ulja
- **2 kašicice**praška za pecivo

Žuti fil:

- **4**žumanaca
- **600 ml**mleka
- **9 kašika**šecera
- **4 kašike**brašna
- **1 kesica**pudinga sa ukusom vanile
- **250 g**maslaca

okoladni fil:

- **120 ml**vode
- **220 g**šecera
- **220 g**mlevenih oraha
- **100 gMenaž cokolade**
- **50 ml**cokoladnog likera

- **250 g**maslaca

I još:

- **400 g**jafa keksa
- **100 ml**soka od pomorandže
- **1/2 l**slatke pavlake
- **1 čaša**kisele pavlake
- sirup od kupina

Priprema

Ideju za tortu sam videla na sajtu Minjina kuhinjica, samo što sam ja neke namirnice izmenila i napravila tortu po svom ukusu.

Korice: Peku se 4 korice. Za jednu koricu je potrebno: 3 belanceta, 3 kašike šecera, 2 žumanceta, 5 kašika mlevenih oraha, 1 kašika brašna, 1 kašika ulja i 1/2 kašicice praška za pecivo. U vanglicu stavi belanca, dodaj prstohvat soli i pocni sa mucenjem. Kada belanca pocnu da se zgušnjavaju, postepeno dodavati šecer. U cvrsti šam ubaciti, jedno po jedno, dva žumanceta. nastaviti sa mucenjem, da se izjednace sastojci. Dodati mlevene orahe, pa i njih, mikserom, sjediniti. Na kraju sipati ulje i brašno sa pecivom, pa kašikom sjediniti. Dno kalupa, vel 28 cm, obložiti pek papirom i sipati umucenu smesu. Poravnati i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni, oko 12 minuta. Na isti nacin ispeci još tri kore.

Žuti fil: Žumanca staviti u vanglicu, dodati 4 kašike šecera i penasto umutiti. Dodati puding i brašno, pa razrediti sa 200 ml mleka (od 600 ml). Dobro umutiti da nema grudvica. Ostalo mleko, sa 5 kašika šecera, staviti da provri. U provrelo mleko sipati mešavinu sa žumancima i skuvati krem. Kuvani krem pokriti providnom folijom i ostaviti da se, potpuno, ohladi. Kada se krem ohladio sjediniti ga sa penasto umucenim maslacem, pa krem podeliti na cetiri, jednaka, dela.

okoladni fil: U dublju šerpicu staviti vodu i šecer, pa staviti na vatru. Mešati da se šecer otopi, pa od momenta kljucanja kuvati pet minuta. Dodati izlomljenu Menaž cokoladu, promešati i skloniti sa šporeta. Odmah ubaciti mlevene orahe i mešati da se cokolada i orasi sjedine. Ostaviti da se, potpuno, ohladi. U ohlaeni krem dodati cokoladni liker i penasto umuceni maslac.

Na plato za tortu staviti jednu koru i premazati je 1/4 žutog fila.

Preko poreati, polovinu kolicine, jafa keksa sa cokoladnim delom na dole, prema filu (jafu prethodno malo potopiti u sok - samo deo keksa).

Zatim premazati drugom 1/4 žutog fila, pa...

...preko staviti drugu koricu.

Preko druge korice staviti ceo cokoladni fil.

Ide treca korica, pa ponoviti postupak sa žutim filom i jafa keksom.

Na kraju staviti zadnju, cetvrtu koru.

Slatku pavlaku umutiti cvrsto, pa dodati jednu cašu kisele pavlake. Dodati malo sirupa od kupina, da bi se dobila ljubicasta boja. Sa pripremljenim filom premazati celu tortu i ukrasiti je po želji.

Ovako izgleda presek torte. Malo se slabije vidi, pošto sam slikala u hotelu (pošto sam tortu pravila povodom vencanja roaka), a blic mi je "zakazao". Ali mislim da se ipak vidi koliko je kremasta.

Savet