Torta jafa sa šlagom i Menaž cokoladom

težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za cokoladnu koru:

- **6**jaja
- **250 g**šecera
- **10 kašika**hladne vode
- **200 g**brašna
- **100 g**oraha mlevenih
- **50 gMenaž cokolade**
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kesica**praška za pecivo

Za žutu koru:

- **4**jajeta
- **300 g**šecera
- **100 ml**ulja
- **200 ml**jogurta
- **300 g**brašna
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 kesica**praška za pecivo

I još:

- **1,5 l**soka od narandže
- **1 tegla**džema od kajsije
- **200 gMenaž cokolade**

- **200 g**bele cokolade
- **500 g**praha šlag krema belog
- **500 ml**slatke pavlake
- **1 kesica**pudinga od vanile
- **1 pakovanje**jafa keksa
- **2** zamrznute pomorandže
- **1** limun (sok)
- **1** mandarina
- **1 bocica** ekstrakta od narandže
- **1 bocica**ekstrakta od vanile
- **po bocicu**boje za kolace žute, narandžaste, crvene

Priprema

Za cokoladne kore: U dublju posudu izlomiti jaja, dodati šecer, vanilin šecer i umutiti da bude penasto. Dodavati u toku mucenja hladnu vodu kašiku po kašiku. Menaž cokoladu otopiti na pari i pomešati sa jajima. Dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i mlevene orahe i sve sjediniti. Masu izliti u tepsiju otprilike 25x35 cm obloženu papirom za pecenje i staviti da se pece u zagrejanu rernu na 180 C stepeni. Kada se kora ispece izvaditi iz rerne i ostaviti da se prohladi. Odvojiti je od papira i preseci na pola vodoravno da se dobiju 2 kore.

Za žute kore: U dublju posudu izlomiti jaja, dodti šecer i vanilin šecer i umutiti penasto. Dodati ulje i mutiti i dalje. Dodati i jogurt i promešati. Umešati brašno sa praškom za pecivo i lagano promešati da se sve lepo sjedini. Masu za žutu koru izliti u istu tepsiju, kao za prethodne kore, obloženu papirom za pecenje i peci u zagrejanoj rerni na 180 C stepeni. Pecenu koru izvaditi iz rerne i ostaviti da se prohladi. Odvojiti je od papira i preseci na 2 dela vodoravno da se dobiju 3 kore.

Ostaviti sa strane jednu koru žutu i dve kore braon.

Ostatak kora izmrvite u dublju posudu i pokvasite sa izrendanim pomorandžama, sokom od narandže, pola tegle džema od kajsija, sokom od limuna. Lagano pomešajte sve, jer treba da komadi kore ostanu da se vide, da se ne raspadnu skroz.

Sada ovaj fil podelite na 2 dela pa u jedan stavite ekstrakt vanile i narandže po ukusu i žutu boju za kolace. U drugi deo fila dodajte ekstrakt vanile, sok od limuna i crvenu boju za kolace.

U posebnu posudu umutite slatku pavlaku sa šlag kremom. Mali deo ostavite za ukrašavanje odozgo. U ostatak dodajte iseckan jafa keks. Ovaj fil podelite na tri dela.

U dva dela fila sa jafom dodajte rastopljenu belu cokoladu. U treci deo fila sa jafom dodajte rastopljenu Menaž cokoladu.

Slaganje torte: Na tacnu stavite braon koru pokvašenu sokom od narandže. Nanesite žuti sloj fila od kora i pomorandže. Preko nanesite crveni fil od kora i pomorandže i namažite razreenim džemom od kajsije.

Preko ove kore rasporedite pola belog fila sa jafa keksom, zatim sloj fila od jafa keksa i Menaž cokolade.

Opet stavite drugi deo belog fila sa jafa keksom.

Trecu žutu koru poprskajte tufnasto ekstraktom od narandže pa tu stranu okrenite prema dole i stavite preko fila od šlaga i bele i Menaž cokolade sa jafa keksom. Ovu koru takoe odozgo namažite razreenim džemom od kajsije da bi se poravnala i lepo primila glazuru.

Glazuru napravite od pudinga od vanile ukuvanog sa 5 dl soka od narandže. Još dok je vruc puding prelijte celu tortu i ostavite da se ohladi i stegne u frižider do sutradan.

Sutradan tortu ukrasite ostatkom umucene slatke pavlake i šlaga obojene narandžastom bojom za kolace i ekstraktom od narandže. Na jednu stranu torte stavite mandarinu presecenu zupcasto na pola i par listova od mandarine.

Tortu dodatno još ohladite i poslužite secenu na parcice.

Savet

Filove nisam posebno sladila jer šeera ima i u džemu, soku, šlagu, jafa keksu tako da nema potrebe za tim. Inae ukrašavanje možete da uradite na svoj nain ja sam to uradila ovako. Možda Vam torta izgleda komplikovana za pravljenje, nije, samo sam ja bila opširna u objašnjavanju da bi lakše mogli da je napravite ako poželite. Prijatno!