

Jaffa torta (7)



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za koricu (x2):

- **5**jaja
- **5** kašikašecera
- **10** kašikamlevenih oraha
- **2** kašikebrašna
- **1** rebrocokolade
- **1** kašikaulja

Beli krem:

- **1** lmlaka
- **10** kašikašecera
- **10** kašikabrašna
- **3**vanile
- **250** gmargarina sa maslacem
- **200** gprah šecera

Crni krem:

- **200** gšecera
- **100** mlvode
- **4** rebracokolade
- **250** gmargarina
- **200** gprah šecera

I još:

- **450 g**jaffa keksa
- **300 g**šлага

Priprema

Dve korice ispecite na pek papiru u plehu na 200 stepeni od umucenog belanca i šecera kojima ste dodali jedno po jedno žumance pa spatulom dodali i promešali mleveni orah, brašno, i rendanu cokoladu.

Za beli krem ukuvajte kašicu od mleka i šecera kome dodate navedenu kolicinu brašna dok je još mlako da se ne zgrusa. Ohladite pa dodate umucenom margarinu sa prah šecerom. Dobro umutite.

Za crni krem ukuvajte vodu sa šcerom i dodajte cokoladu pa mlevene orahe. Posebno umutite margarin i šecer, spojite sa orasima i dobro sjednite. Filujte korica - crni krem - jafa keks - beli krem - korica - crni krem.... Filujte šlagom.

Savet