

Jaffa torta (8)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 7žumanaca
- 7 **kašika**šecera
- 2 **dl** ulja
- 7 **kašika**brašna
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 2 **štangle**cokolade
- 7belanaca
- 3 **dl**hladnog mleka (za prelivanje)

Za fil:

- 700 **g**kisele pavlake
- 300 **gm**levene plazme
- 1 **kesica**šlaga
- 200 **g**šecera u prahu

Za dekoraciju:

- 2 **kesice**šlaga
- 300 **g**jaffa keksa

Priprema

Za koru umutite 7 žumanaca sa 7 kašika šecera, dodajte 2 dl ulja.

Brašno pomešajte sa praškom za pecivo i otopljenom cokoladom, pa dodajte u žumanca.

Belanca penasto umutite i dodajte u sud.

Dobijenu smesu izlijte u pleh obložen papirom za pečenje.

Pecite na 200 stepeni 25 minuta. Vrucu piškotu izrucite na tacnu, probodite viljuškom i prelijte sa 3 dl hladnog mleka.

Za fil pomešajte pavlaku sa prah šecerom, dodajte mlevenu plazmu i umuceni šlag (1 kesicu).

Ovaj fil stavite preko piškote.

Umutite preostali šlag i premažite preko torte. Preko šlaga poreajte jaffa keks. Tortu rashladite u frižideru, secite na kocke i služite.

Savet