

Jaffa torta (9)



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru(x4):

- 3 belanaceta
- 3 kašikašecera
- 2 žumanceta
- 5 kašikamleveh oraha
- 1 kašikabrašna
- 1 kašikaulja

Beli fil:

- 4 žumanceta
- 600 ml mleka
- 9 kašikašecera
- 9 kašikabrašna
- 1 kesicavanilin šecera
- 250 gmargarina

Crni fil:

- **120 ml**vode
- **220 g**šecera
- **1 kesic**avanilin šecera
- **220 g**mleven orahe
- **100 g**crne cokolade
- **250 g**margarina

I još:

- **400 g**jaffa keksa
- **150 ml**soka od narandže

Priprema

Umutiti 3 belanca u cvrst šam. Kad se dobro umuti dodati postepeno šecer, zatim dodati žumanca i mutiti dok ne pobele. Dodati mlevene orahe, brašno i ulje i lagano promešati. Kalup okvirno 28-30 cm. Peci na 200 C oko 12 minuta. Umutiti još 3 identicne kore.

Za beli fil je potrebno da žumanca umutite sa mlekom i brašnom. Zakuvajte kao puding i ohladite. Hladno sjedinite sa margarinom.

Za crni fil sjedinite vodu i šecer. Stavite da provri, da vri 4-5 minuta i dodajte izlomljenu cokoladu. Sklonite sa šporeta pa dodajte mlevene orahe. Ohladite i sjedinite sa margarinom.

Filovanje: kora, 1/4 belog fila, jaffa umocena u sok sa cokoladom na dole, kora, 1/4 belog fila, kora, 1/2 crnog fila, kora, beli fil, jaffa, beli fil, kora. Dekorirati po želji. Prijatno!

Savet