

Jaffa torta



Sastojci

Za tri kore od po:

- 5 jaja
- 5 kašike šecera
- 6 kaike mlevenih oraha
- 2 kašike brašna
- 1 kašicica ulja
- 2-3 kapi limuna

Za fil:

- 1,5 l mleka
- 15 kašika brašna
- 15 kašika šecera
- 3 pudinga od vanile
- 1 margarin
- 2 kutije jaffa keksa
- 100 g cokolade
- malo soka od narandže (za umakanje jaffa keksa)
- 300 g šlaga

Priprema

Umutiti belanca, zatim dodati šećer, pa žumanca. Nakon toga u smesu dodamo mlevene orahe, brašno, ulje i 2-3 kapi limuna. Postupak ponoviti još dva puta, jer su nam potrebne tri kore.

Fil: U provrelo mleko dodamo već pripremljenu smesu od praška za puding, brašna i šecera. Ostaviti da se ohladi. U ohladjeni puding, dodati umućen jedan margarin.

Nakon toga smesu podelimo na dva dela, jedan deo ostaje žut, a u drugi dodajemo 100 g otopljene čokolade.

Filovati: kora, pola žutog fila, umocenu jafu redjati čokoladom na dole, pa stavljamo drugu polovinu žutog fila preko jaffe. Zatim stavljamo drugu koru, pa filujemo sa crnim filom od čokolade. I završavamo trećom korom odozgo. Na kraju ukrasiti šlagom. Prijatno!