Jafa torta (2)



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za 4 patišpanja

- **12**belanaca
- **8**žumanaca
- **12 kašika**šecera
- **20 kašika**oraha
- **4 kašika**brašna
- **4 kašika**ulja

Beli fil

- **4**žumanaca
- **600 dl**mleka
- **9 kašika**šecera
- **1**margarin

Crni fil

- **120 dl**vode
- **220 g**šecera
- **220 g**oraha
- **100 g**cokolade

Ostalo

- **450 g**jafe
- **150 dl**sok od pomarandže
- **200 g**šlaga

Priprema

Umutiti 3 belanca sa 3 kašike šecera, u gust šam dodati 2 žumanca, 5 kašika šecera, 1 kašiku brašna, 1 kašiku ulja i varjacom promešati. Na isti nacin ispeci 3 patišpanja.

4 žumanca sjediniti sa 150 dl mleka i 9 kašika brašna (najbolje umutiti mikserom). Preostalo mleko staviti da provri sa šecerom pa dodati žumanca. Skinuti fil sa vatre, ohladiti, pa sjediniti sa margarinom.

Vodu i šecer staviti da vri 4 do 5 minuta, zatim dodati izlomljenu cokoladu, promešajte i sklonite sa vatre. Odmah dodajte orahe, mešajte da se cokolada istopi. Ostaviti da se skroz ohladi, zatim sjediniti sa margarinom.

Staviti koru i preliti sa 1/4 belog fila, zatim preko fila jafa (cokolada prema dole okrenuta) koji se umoci u sok, preko jafe preliti ponovo beli fil, staviti drugu koru pa crni fil i ponoviti postupak.

Savet