

Jaffa torta



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- **5**jaja
- **8** kašikašecera
- **8** kašikabrašna
- **4** kašikeulja
- **4** kašikehladne vode
- **1/2**praška za pecivo
- **2** kašikekakaa

Krem:

- **7** dlmlijeka
- **5** kašikabrašna
- **2** kašikegustina
- **4** rebracokolade za kuhanje
- **2**vanilin šecera
- **par** kapiekstrakta pomorandže
- **1**margarin
- **250** gprah šecera
- **2** kutijejaffa keksa

Za dekoraciju:

- **250 mlslatke pavlake**
- **ili 200 g cokolade za kuhanje**

Priprema

Pjenasto umutiti jaja i šecer, postepeno dodavati ulje, vodu i brašno. Odvojiti polovicu tijesta i u jednu polovicu staviti kakao. U prvi biskvit koji cete peci, staviti prašak za pecivo, a u drugi tek prije samog pecenja. Peci u cetvrtastom kalupu za torte 20 minuta na 180 C. Krem: U 2 dl mlijeka umiješati brašno i gustin. Prokuhati mlijeko, pa u provrelo mlijeko dodati smjesu, pa kuhati dok se krema ne zgusne. U ohlaen krem dodati razraen margarin sa šecerom. Kremu podijeliti na dva dijela, u jednu polovicu dodati vanilin šecer i ekstrakt pomorandže, a u drugu rastopljenu cokoladu. Smei biskvit premazati bijelom kremom. Jaffa kekse umakati u sok od pomorandže, pa stavljati na bijelu kremu jedan do drugoga tako da je biskvitni dio okrenut prema gore. Sve premazati cokoladnom kremom i poklopiti bijelim biskvitom. Cijelu tortu preliti otopljenom cokoladom ili umucenom pavlakom ili šlag kremom i dekorisati po želji.

Savet

Dobro ohladiti, pa rezati!