

Jaffa torta (3)



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za jednu koru:

- 4 jajeta
- 4 kašikešecera
- 4 kašikeoraha
- 1 kašikabrašna

Fil I:

- 1 mleka
- 350 gšecera
- 6žumanaca
- 1 puding od vanile
- 10 kašikabrašna
- 3 kašikegustina
- 250 gmargarina

Fil II:

- **140 g**šecera
- **1 dl**vode
- **200 g**oraha
- **150 g**cokolade za kuvanje
- **250 g**margarina
- **3 kutije**jaffa keksa
- **sok**od narandže za umakane jaffe

Priprema

Mera je za jednu koru, treba ispeci 4 kore. Fil I: Odvojiti 3 dl mleka da umutimo brašno, gustin, puding i žumanca, ostatak staviti da se kuva sa šećerom, kad provri dodati ostale sastojke i kuvati fil. U ohlaen fil dodati umucen margarin.

Fil II: Šećer i vodu malo ušpinovati, dodati orahe, cokoladu i kad se ohladi umucen margarin. Reati: kora, 1/4 žutog fila, jaffa natopljena u sok od narandže, 2/4 žutog fila, kora, ceo crni fil, kora, 3/4 žutog fila, jaffa, ostatak žutog fila, kora. Premazati šlagom i posuti nesquikom :)

Savet