Super jafa torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- **9**jaja
- **9 kašika**šecera
- **3 kašike**brašna
- **18 kašika**mlevenih oraha
- **1**prašak za pecivo

Fil 1:

- **500 ml**mleka
- **2** pudinga od vanile
- **6 kašika**šecera
- **500 ml**slatke pavlake

Fil 2:

- **250 g**mlevenih oraha
- **2 šolje za crnu kafu**vrelog mleka
- **250 g**margarina
- **100 g**šecera u prahu
- **3 štangle**cokolade

Ostalo:

- **2 kesice**krem šlaga
- **200 ml**mleka
- **3 kutije**jafa keksa
- **200 ml**soka od narandže
- **1 kesica**šarenih mrvica

Priprema

Umutiti 3 jaja sa 3 kašike šecera, dodati 1 kašiku brašna, 6 kašika mlevenih oraha i 1/3 peciva. Peci koru 15 minuta na 200 stepeni. Na isti nacin ispeci još dve kore. Za prvi fil skuvati puding u mleku sa šecerom. Kad se ohladi dodati umucenu slatku pavlaku i sve zajedno umutiti. Za drugi fil orahe popariti mlekom, dodati cokoladu i mešati dok se ne istopi. Kad se ohladi dodati umucen margarin sa šecerom. Filovati: kora, fil 2, jafa natopljena sokom, fil 1, kora, fil 2, jafa, fil 1, kora. Umutiti šlag sa mlekom i premazati tortu. Posuti mrvicama.

Savet