

Super jafa torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kore:

- 9jaja
- 9 kašikašecera
- 3 kašikebrašna
- 18 kašikamlevenih oraha
- 1prašak za pecivo

Fil 1:

- 500 mlmleka
- 2 pudinga od vanile
- 6 kašikašecera
- 500 mlslatke pavlake

Fil 2:

- 250 gmlevenih oraha
- 2 šolje za crnu kafuvrelog mleka
- 250 gmargarina
- 100 gšecera u prahu
- 3 štanglecokolade

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