

Jafa torta (7)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Patišpanj:

- 10jaja
- 10 kašikašecera
- 200 gmlevenih oraha
- 4 kašikabrašna
- 2 kašikeulja
- 4 kapilimuna

Beli fil:

- 8 kašikašecera
- 8 kašikabrašna
- 10vanil šecera
- 1 lmleka
- 125 gmargarina

Braon fil:

- 200 gšecera
- 1 dl vode
- 200 gmlevenih oraha
- 125 gmargarina
- 1jaje

I još treba:

- 450 g jafa keksa
- 1,5 dl soka od pomorandže

Priprema

Umutiti za patišpanj jaja sa šećerom pa dodati orahe, brašno, ulja i limun. Peci 2 kore na 200°C oko 15 minuta. Obe kore seci na pola da dobijete 4.

Za beli fil sjediniti šećer, brašno i vanil šećer pa razmutiti u malo mleka. Smesu sipati u ostatak provrelog mleka i kuvati dok se ne zgusne. Ohlaeni fil sjediniti sa margarinom.

Za braon fil uspinovati šećer sa vodom pa dodati orahe. U prohladen fil dodati margarin i jaje.

Na tacnu stavite prvi patišpanj i prefilujte 1/4 belog fila zatim preko fila složite jafa keks (sa cokoladom prema dole) koji ste prethodno umocili u sok od pomorandže. Preko jafe prefilujte ponovo sa 1/4 belog fila. Stavite drugi patišpanj i prefilujte crnim filom. Stavite i treci patišpanj i ponovite postupak filovanja kao kod prvog patišpanja. Na kraju stavite i cetvrti patišpanj.

Savet