

Jafa torta (9)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 4belanaca
- 200 gšecera
- 1/2limuna (sok)

Za vocni fil:

- 1/2 kgjagoda
- 100 gšecera
- 1 kesicapudinga sa ukusom jagode
- 150 mlvode

Za fil II:

- 4žumanceta
- 2 kesicepudinga sa ukusom vanile
- 6 kašikašecera
- 1margarin
- 150 gšecera u prahu
- 1/2 lmleka

I još:

- 300 gjafa keksa

- 2 **kesice**šlag krema od vanile
- 1 **kesica**šlag krema od cokolade
- mleko

Ostalo:

- 100 g cokolade
- 50 g margarina
- 1 jaje

Priprema

Kora: Belanca umutiti u cvrsti šam, uz postepeno dodavanje šecera. Na kraju dodati sok od limuna i mutiti još dva-tri minuta. Kalup (vel. 28 cm) obložiti pek papirom, sipati umucena belanca i kašikom, ih ravnomerno rasporediti. Staviti da se pece (bolje reci - suši), u prethodno zagrejanom rerni, na 80 C. Mom šporetu je trebalo 3 sata da osuši koricu.

Ispecenu koricu izvaditi, ohladiti, prevrnuti na odgovarajuću posudu, skinuti pek papir, pa vratiti koru na tacnu za tortu.

okoladu izlomiti, staviti u šerpicu, zajedno sa margarinom i otopiti na pari. Kada su se cokolada i margarin otopili dodati umuceno jaje (viljuškom ga umutiti) i mešati još dva, tri minuta, da se jaje termicki obradi. Skloniti sa šporeta i polako ga preliti preko osušene korice. Kašikom ravnomerno rasporediti. Ostaviti da se stegne u frižideru.

Vocni fil: Jagode (ili voće po vašoj želji) iseckati na sitnije komade. Staviti u šerpu, dodati šecer, 100 ml vode i staviti da se kuva. Puding razmutiti sa 50 ml vode. Kada se šecer rastopio, dodati razmuceni puding i kuvati dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Ohlaeni fil premazati preko cokolade i staviti u frižider, dok se sprema drugi fil.

Fil II: Od 1/2 l mleka odvojiti 100 ml i razmutiti puding od vanile. Ostatak mleka, zajedno sa 6 kašika šecera, staviti da proključa. Žumanca umutiti penasto, dodati razmuceni puding, pa mucenjem sjediniti. Kada mleko provri dodati mešavinu žumanaca i pudinga, pa kuvati dok se ne zgusne. Skuvani fil pokriti providnom folijom i ostaviti da se ohladi. Margarin umutiti penasto sa šecerom u prahu, pa ga mikserom, sjediniti sa ohlaenim filom.

Pola žutog fila staviti preko vocnog fila, pa preko poreati jafu. Jafu prethodno umociti u toplo mleko (samo deo sa keksom). Preko jafe staviti drugu polovinu žutog fila.

Umutiti dva šlag krema od vanile i premazati površinu torte. Stranice torte premazati umucenim šlag kremom od cokolade. Ukrasiti po želji.

Savet