

Jafa torta (10)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za patišpanj:

- 2 jajeta
- 20 kašika šecera
- 20 kašika mleka
- 20 kašika ulja
- 20 kašika brašna
- 2 kesice vanilin šecera
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil:

- 200 g šecera
- 200 ml vode
- 1/2 zamrznute narandže

Za glazuru:

- 150 g čokolade
- 3 kašike ulja

Priprema

Ispici patišpanj od gore navedenih sastojaka u kalup velicine 26 cm. Kada se patišpanj ohladi iseci 1/3 patišpanja i smrviti.

Uspilovati šećer i vodu, ree nego za slatko dodati 1/2 narendane i smrznute narandže i mrveni patišpanj. Masu lepo sjediniti i namazati preko patišpanja.

Rastopiti cokoladu i ulje, preliti preko torte i dekorisati ljuspicama od bele cokolade.

Savet