

Jaffa torta (5)



težina: **lako**

za: **0** osoba

време pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 4 kašikebrašna
- 3 kašikeulja
- 6 kašikamlevenih oraha
- 1 kesicapraška za pecivo

Za fil:

- 1,5 l mleka
- 250 g šecera
- 1 kašikagustina
- 4 kesicepudinga od vanile
- 250 g margarina
- 150 g keksa
- 150 g čokolade za kuvanje

I još:

- 4 dlsoka od pomorandže

- **300 g** piškota
- **1 dupla kutija** jaffa keksa
- **3 kesice** šlaga

Priprema

Kora: Belance odvojiti od žumanca pa posebno umutiti. U belanca dodati šećer i nastaviti sa mucenjem, pomešati brašno, ulje, prašak za pecivo i orahe i lagano dodavati umucenim belancima. Zatim dodati žumanca i sve sjediniti. etvrtasti pleh obložiti pek papirom i izliti masu pa peci 15-20 minuta na 200 C. Prohladjenu koru poprskati sokom od pomorandže. Fil: U 1,4 dl mleka staviti da prokljuca, u preostalih 100 ml razmutiti puding i gustin, pa dodati mleku. Skuvati puding sa šećerom i ostaviti da se potpuno ohladi. U hladan puding dodati umucen margarin. Fil podeliti na tri jednaka dela. U prvi dodati mleveni keks, u drugi otopljenu cokoladu, a treci ostaviti žut. Na tacnu postaviti koru premazati je filom od keksa, pa reati jaffa keks navlažen sokom, preko jaffe premazati cokoladni fil, pa preko njega reati piškote natopljene sokom i površinu premazati žutim filom. Umutiti šlag i obložiti celu tortu. Posuti cokoladnim mrvicama.

Savet

U mleko možete dodati i ekstrakt vanile za intezivniji ukus.