

Jaffa torta sa orasima



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za kore:

- **12**jaja
- **12** kašikašecera
- **12** kašikamljevenih oraha
- **6** kašikabrašna
- **2** kesicepraproška za pecivo
- **1**veci limun

Za bijeli fil:

- **1** lmljeka
- **2** dlvode
- **10** kašikašecera
- **5** kašikabrašna
- **5** kašikagustina
- **2** kesicevanilin šecera
- **250** gmargarina

Za tamni fil:

- **300** gšecera
- **1,5** dlvode
- **300** goraha
- **150** gcokolade za kuhanje
- **250** gmargarina

I još:

- **3 kutije jaffa keksa**
- **2 dl soka od narandže**
- **500 ml šлага**

Priprema

Za pripremu jedne kore umutiti 6 bjelanjaka sa 2 kašike šecera i sokom od pola limuna. Žumanjke umutiti sa 4 kašike šecera, pa dodati 3 kašike brašna, 6 kašika mljevenih oraha, jedno pecivo i umucene bjelanjke. Smjesu lagano promiješati kašikom.

Tepsiju prekriti pek papirom i posuti sa malo brašna, pa izliti smjesu i peci na 180 C, oko 25 minuta.

Na isti nacin peci i drugu koru. Ostaviti ih da se dobro ohlade, pa svaku presjeci da se dobiju cetiri jednake tanke korice. Isto tako se mogu podijeliti sastojci i peci cetiri odvojene kore.

Za bijeli fil: U posudu sipati 2 dl mlijeka i 2 dl vode. Zatim dodati 10 kašika šecera, 5 kašika brašna, 5 kašika gustina i 2 vanilije, pa lagano umutiti mikserom. Kada se sve dobro sjedini skuhati u 8 dl mlijeka i ostaviti da se ohladi.

Za tamni fil: U 1,5 dl vode na laganoj vatri istopiti 300 g šecera, pa dodati 150 g cokolade za kuhanje. Kada se i cokolda istopi, skinuti sa vatre i malo ostaviti da se malo ohladi, pa tek onda dodati 300 g mljevenih oraha.

Umutiti 250 g margarina, pa u njega dodavati po kašiku prohlaenog bijelog fila i mutiti dok se sve ne sjedini. Poželjno je da bijeli fil ne bude posve ohlaen vec mlak.

Tako, umuti se i drugih 250 g margarina i sjedini sa ohlaenim tamnim filom.

Pripremiti 2 dl soka od narandže u koji cemo umakati 3 kutije jaffa keksa.

Bijeli fil podijeliti na cetiri dijela, a tamni na tri dijela. Na prvu koru nanosimo bijeli fil.

Zatim reamo jaffu namocenu u sok.

I preko jaffe nanosimo tamni fil sa orasima.

Nakon tamnog fila stavljamo drugu koru, bijeli i tamni fil, pa zatim trecu koru, bijeli fil, jaffu i tamni fil, pa cetvrtu koru i na kraju premažemo cijelu tortu bijelim filom.

Cijelu tortu ukrasimo šlagom.

Prije sjecenja tortu dobro ohladiti.

Savet