Jafa torta na malo drugaciji nacin



težina: **srednje**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **5**jaja
- **8 kašika**šecera
- **50 g**putera
- **150 g**mlevenih oraha
- **3 kašike**brašna
- **1**pomorandža (rendana kora)
- **1 kašicica**praška za pecivo

Za fil I:

- **3 kesice**puding od vanile
- **1 l**mleka
- **1 l**slatke pavlake
- **200 g**šecera

Za fil II:

- **300 g**mlevenih oraha
- **2 dl**mleka
- **250 g**šecera u prahu
- **250 g**margarina

Za dekoraciju:

- **4 kutije**jafa keksa
- **300 ml**soka od narandže
- **500 g**šlag krem beli
- **2,5 dl**mleka

Priprema

Umutiti 5 jaja, sa šecerom, dodati omekšali puter, rendanu koru narandže, lagano umešati mlevene orahe, brašno, i prašak za pecivo. Staviti u podmazan pleh, i peci. Postupak ponoviti još dva puta, znaci, potrebno je ispeci tri ovakve kore. Fil I: Skuvati u litar zaslaenog mleka puding. Posebno umutiti slatku pavlaku. Kad se puding ohladi, dodati pavlaku, i sve dobro izmiksati. Fil II: Popariti mlevene orahe sa zaslaenim prokljucalim mlekom. Posebno umutiti margarin sa šecerom u prahu, pa onda sjediniti sa orasima. Finalni postupak: Kora, fil I, jafa keks,(natopljen u sok od narandže, fil II, opet kora i tim redosledom, dok ne utrošite materijal. Odozgo šlag.

Savet

Torta je pogodna i za oblaganje fondanom, jer je jako vrsta.. :)))