

Jafa torta (12)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za kore:

- **12** belanaca
- **12 kašika**šecera
- **20 kašika**mlevenih oraha
- **4 kašike**brašna
- **4 kašike**ulja

Za svetli fil:

- **4**žumanceta
- **600 ml** mleka
- **9 kašika**šecera
- **9 kašika**brašna
- **1 kesica**vanilin šecera
- **250 g** margarina sa ukusom vanile

Za tamni fil:

- **120 ml** vode
- **220 g** šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **220 g** mlevenih oraha
- **100 g** cokolade
- **250 g** margarina sa ukusom vanile

I još:

- 450 g jafa keksa
- sok od narandže (za umakanje keksa)

Priprema

Za jednu koru umutiti 3 belanceta sa postepenim dodavanjem 3 kašike šecera. U gust šam dodati 2 žumanceta, jedno po jedno, neprekidno muteci. Zatim dodati 5 kašika mlevenih oraha, 1 kašiku brašna i ulja, pa rucno izmešati da se sve sjedini. Smesu sipati u kalup precnika 28 cm. Peci na 200 stepeni oko 15 minuta. Na isti nacin pripremiti još tri kore.

Za svetli fil: Sjediniti 4 žumanceta sa 200 ml mleka i brašnom, da nema grudvica. Ostatak mleka staviti da provri sa šecerom, pa dodati umucena žumanca sa brašnom. Kuvati uz neprekidno mešanje, dok se ne zgusne, kao puding. Ostaviti da se ohladi, pa sjediniti sa umucenim margarinom sa ukusom vanile.

Za tamni fil: Staviti vodu i šecer da vri oko pet minuta. Zatim dodati izlomljenu cokoladu i izmešati da se sjedini. Skloniti sa ringle i umešati mlevene orahe. Ohladiti, pa sjediniti sa umucenim margarinom sa ukusom vanile.

Filovati tortu na sledeci nacin: Kora, 1/4 svetlog fila, jafa keks namocen u sok od narandže, 1/4 svetlog fila, druga kora, tamni fil, treca kora, pa ponoviti postupak sa svetlim filom i završiti korom. Tortu ukrasiti po želji.

Savet