Jafa torta (13)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za koru (x5):

- **1**jaja
- **9 kašika**šecera
- **15 kašika**mleka
- **12 kašika**ulja
- **12 kašika**brašna (- 2x2)
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **2 kašike** kakao praha x2 (za braon koru)

Za fil:

- **3** zamrznute pomorandže
- **1 bocica (4 kom.)**tecne vanile (vanilin šecera)
- **1 tegla**džema od kajsija
- **1 l**sok od pomorandže
- **50 gMenaž cokolade**
- **50 g**oraha mlevenih
- **1/2 flašice**ekstrakt od narandže

Za sirup:

- **4 dl**vode
- **18 kašika** šecera

Za glazuru:

- **300 gMenaž cokolade**
- **150 g**margarina za filove
- **9 kašika**mleka

Za ukrašavanje:

- **1 kutija**cokoladnih pralina sa ukusom narandže
- **2 komada**cokoladnih štapica
- **2 kesice**vecih cokoladnih loptica
- **2 kesice**vecih belih cokoladnih loptica
- **50 g**cokoladno suvo grože
- **1 kesica**cokoladnog smokija
- **1 pakovanje**belih malih kuglica

Priprema

Umutiti jaje sa šecerom da bude penasto, dodavati postepeno ulje i mleko i mutiti.

Umešati brašno i prašak za pecivo za žutu koru, sve x 3, a za braon dodati 2 kašike kakaoa, a za toliko smanjite kolicinu brašna i sve to x 2, tako da dobijete 5 kora.

Za pecenje koristite pleh od rerne obložen papirom za pecenje. Izlijte smesu, poravnajte i pecite na 180°C oko 10 minuta, možda i manje. Pazite da se kore ne prepeku, jer je testo tanko i zato se pece kratko. Pecenu koru izvadite iz rerne i kad se malo prohladi, odvojite je pažljivo od papira, može i odmah, jer kada se ohladi kora bude krta, pa može da se lomi. Ostavite je da se ohladi.

Izrendajte zamrznute pomoradže na sitno rende.

Za sirup stavite vodu i šecer u odgovarajucu posudu da prokuvaju da se šecer otopi. Sastavite pomoranže, sirup, vanilu i džem.

Izkrojite kore – potrebna je po 2 braon i 2 žute kore.

Ostatak kora isecite na kockice.

U jednu posudu stavite samo žute kockice.

U drugu posudu stavite pomešane žute i braon kockice.

Za braon fil pomešajte braon i žute kocke od kora, dodajte orahe, otopljenu Menaž cokoladu i prelijte sa pola smese od sirupa, džema i pomorandže. Ovu masu podelite na tri dela. Zato vam treba ovog fila za 1/3 više nego narandžastog.

Za narandžasti fil koristite samo žute kocke od kora, prelijte ih smesom od sirupa, pomorandže i džema. Dodajte i malo ekstrakta od narandže da pojaca ukus. Masu podelite na 2 dela. Pazite da vam se prilikom mešanja kocke od kora skroz ne raspadnu nego da ostanu komadi koji se vide. Prilikom nanošenja fila koristite nož umocen u vodu ili to radite rukama, ako vam tako više odgovara.

Na tacnu stavite prvo braon koru, pokvasite je sokom od pomorandže i nanesite narandžasti fil od kora. Preko njega stavite braon fil od kora.

Sada stavite žutu koru, koju takoe pokvasite sokom od pomorandže. Nanesite braon fil od kora, pa narandžasti fil od kora. Ako je smesa za fil previše suva, dodajte sok od narandže da dobijete smesu koja se lako nanosi.

U treci deo braon fila dodajte još soka od pomorandže da dobijete smesu koja se razmazuje i njome namažite celu tortu, jer je to podloga za glazuru.

Za glazuru Menaž cokoladu izlomite na manje kocke, stavite margarin i mleko i na tihoj vatri mešajte da se sve otopi i lepo sjedini u glatku smesu. Ovim prelijte celu tortu. Ako je cokolada gusta dodajte još mleka.

Ukrašavanje uradite dok se cokolada nije stegla, da bi mogle da se zalepe kuglice, štapici i sve drugo što sam navela.

Stavite da se ohladi do sutradan da bi se ukusi povezali. Secite na šnite ili kocke i poslužite.

Savet

Sastojci za kore: Sve ovo x 5 jer je potrebno 2 braon i 3 žute kore (pravljene su dve manje torte umesto jedna velika, jedna je bila duguljasta kao rolat a druga manja kockasta). Iskrojene su 2 braon kore, 2 žute kore, ostatak kora iskorišen je za fil. Vi možete tortu da ukrasite po vašoj želji, ne morate na ovaj nain. Možda izgleda komplikovano, ali nije. Bila sam samo opširna u objašnjavanju postupka pripreme da bi vam bilo lakše da je napravite.