

Jaffa torta (6)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10**jaja
- **350** gšecera
- **1** Imleka
- **600** goraha
- **2** kutijejaffa keksa
- **1** manjisok od pomorandž
- **100** gMenaž cokolade
- **14** kašikabrašna
- **250** gmargarina
- **6** kašikaulja
- malolimunovog soka
- **1/2** kesiceprasha za pecivo

Priprema

Umutiti 2 kore sa po 5 jaja, 5 kašika šecera, 2 kašike brašna, 2 kašike ulja, 10 kašika oraha, malo praška za pecivo. Obe kore preseći tako da se dobiju 4 kore. Beli fil: 11 mleka skuvati sa 5 kašika šecera, 8-10 kašika brašna. U ohlaenu masu dodati umucen margarin sa 250 grama šecera u prahu i malo limunovog soka. Crni fil: 1 cašu vode i i 250 g šecera ušpinovati kao za slatko pa dodati 200 g mlevenih oraha i 100 g cokolade. Kore filovati, prva kora, beli fil, jafa keks natopljen sokom od pomorandže, beli fil, druga kora, crni fil, treća kora, beli fil, jafa, beli fil, četvrta kora, beli fil. Ukrasiti po želji.

Savet