

## Jaffa torta (6)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 10jaja
- 350 gšecera
- 1 lmleka
- 600 goraha
- 2 kutijejaffa keksa
- 1 manjisok od pomorandž
- 100 gMenaž cokolade
- 14 kašikabrašna
- 250 gmargarina
- 6 kašikaulja
- malolimunovog soka
- 1/2 kesicepraška 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: 1l 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 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, treca kora, beli fil, jafa, beli fil, cetvrta kora, beli fil. Ukrasiti po želji.

### Savet