

Jafa torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- 5jaja
- 200 gbrašna
- 4 kašikekakaa
- 100 gšecera
- 1 kesicapraška za pecivo
- 1/2 šoljemleka
- 2 kašikeulja
- 2pomorandže

Fil I:

- 500 mlmleka
- 2pudinga od vanile
- 3 kašikešecera
- 100 gmargarina
- 2 kašikeslatke pavlake

Fil II:

- 400 mlmleka
- 40 ggustina
- 2 kašikekakaa
- 100 gcrne cokolade
- 3 kašikešecera

Ostalo:

- 250 g jafe

Priprema

Kore: Umutimo jaja sa šećerom. Dodamo mleko i ulje, pa brašno i prašak za pecivo. Pomorandžama izrendamo koru pa isecemo unutrašnji deo i dodamo zajedno sa kakaom. Sve dobro umutimo. Podmažemo pleh i ispecemo tri kore. Proverimo cackalicom kada su gotove. Fil I: Stavimo 400 ml mleka sa šećerom da se ugrije. Puding razmutimo u 100ml mleka. Zakuvamo puding i ostavimo da se ohladi. Kada se ohladi umutimo margarin i slatku pavlaku.

Fil 2: Stavimo 300 ml mleka sa šećerom da ringlu. Umutimo gustin i kakaom u 100ml mleka. Zakuvamo dok se ne zgusne. Odmah dodamo izlomljenu čokoladu i mešamo dok se lepo ne sjedini. Kada se ohladi dodamo margarin i umutimo. Filovanje: kora - fil I - fil II - kora - fil I - jafa - fil II - kore - premažemo crnim filom celu tortu. Pa ukrasimo po želji.

Savet

:D