

Jaffa torta (7)



težina: **lako**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za koricu (x2):

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 10 **kašika**mlevenih oraha
- 2 **kašike**brašna
- 1 **rebro**cokolade
- 1 **kašika**ulja

Beli krem:

- 1 l mleka
- 10 **kašika**šecera
- 10 **kašika**brašna
- 3 vanile
- 250 g margarina sa maslacem
- 200 g prah šecera

Crni krem:

- 200 g šecera
- 100 ml vode
- 4 **rebra**cokolade
- 250 g margarina
- 200 g prah šecera

I još:

- **450 g** jaffa keksa
- **300 g** šlaga

Priprema

Dve korice ispecite na pek papiru u plehu na 200 stepeni od umucenog belanca i šecera kojima ste dodali jedno po jedno žumance pa spatulom dodali i promešali mleveni orah, brašno, i rendanu čokoladu.

Za beli krem ukuvajte kašicu od mleka i šecera kome dodate navedenu količinu brašna dok je još mlako da se ne zgrusa. Ohladite pa dodate umucenom margarinu sa prah šećerom. Dobro umutite.

Za crni krem ukuvajte vodu sa šećerom i dodajte čokoladu pa mlevene orahe. Posebno umutite margarin i šećer, spojite sa orasima i dobro sjednite. Filujte korica - crni krem - jafa keks - beli krem - korica - crni krem....
Filujte šlagom.

Savet