Jaffa torta (8)

težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **7**žumanaca
- **7 kašika**šecera
- **2 dl** ulja
- **7 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 štangle**cokolade
- **7**belanaca
- **3 dl**hladnog mleka (za prelivanje)

Za fil:

- **700 g**kisele pavlake
- **300 g**mlevene plazme
- **1 kesica**šlaga
- **200 g**šecera u prahu

Za dekoraciju:

- **2 kesice**šlaga
- **300 g**jaffa keksa

Priprema

Za koru umutite 7 žumanaca sa 7 kašika šecera, dodajte 2 dl ulja.

Brašno pomešajte sa praškom za pecivo i otopljenom cokoladom, pa dodajte u žumanca.

Belanca penasto umutite i dodajte u sud.

Dobijenu smesu izlijte u pleh obložen papirom za pecenje.

Pecite na 200 stepeni 25 minuta. Vrucu piškotu izrucite na tacnu, probodite viljuškom i prelijte sa 3 dl hladnog mleka.

Za fil pomešajte pavlaku sa prah šecerom, dodajte mlevenu plazmu i umuceni šlag (1 kesicu).

Ovaj fil stavite preko piškote.

Umutite preostali šlag i premažite preko torte. Preko šlaga poreajte jaffa keks. Tortu rashladite u frižideru, secite na kocke i služite.

Savet