

oko jafa torta



težina: **lako**

za: **26** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za kore:

- **12**jaja
- **12** kašikašecera
- **16** kašika brašna
- **150** g cokolade
- **1** kesicapraška za pecivo

Za fil:

- **1,5** l mleka
- **6** kesicapudinga od vanile
- **100** g cokolade
- **10** kašikašecera
- **500** g putera
- **600** gjafa keksa
- **2** dl slatke pavlake
- **3** dl soka od narandže

Priprema

Zagrejte rernu na 200 stepeni. Okrugli pleh promera 28 cm obložite masnim papirom. Umutite penasto 3 belanceta sa 3 kašike šecera, dodajte jedno žumance i lagano umešajte 4 kašike brašna i 3 kašike rendane cokolade, dodajte i prstohvat praška za pecivo. Koru pecite 7 minuta na 200 stepeni. Na isti nacin ispecite i ostale 3 kore.

Umutiti puding, preostala žumanca, polovinu šecera i 2 dl hladnog mleka. Stavite ostalo mleko da vri sa preostalim šecerom i ukuvajte puding. Smesu podelite na dva dela i u jedan dodajte cokoladu. Kada se filovi prohlade u svaki dodajte po 250 g putera. Umutite slatku pavlaku i dodajte po pola u obe kreme. Filujte kore, kora, coko fil, jafa umocena u sok, žuti fil, kora, coko fil, jafa, žuti fil... završite sa korom. Tortu dekorišite po sopstvenoj želji.

Savet