

## *?oko jafa torta*



težina: **lako**

za: **26** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Za kore:**

- **12**jaja
- **12 kašika**šecera
- **16 kašika** brašna
- **150 g**cokolade
- **1 kesic**praška za pecivo

#### **Za fil:**

- **1,5 l**mleka
- **6 kesic**apudinga od vanile
- **100 g** cokolade
- **10 kašika**šecera
- **500 g**putera
- **600 g**jafa 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 kora, kora, koko fil, jafa umocena u sok, žuti fil, kora, koko fil, jafa, žuti fil... završite sa korom. Tortu dekorirate po sopstvenoj želji.

## **Savet**