

Posna jafa torta



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 dl** mineralne vode
- **300 g** šecera
- **1,5 dl** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **3 kašika** džema
- **400 g** brašna

Fil I:

- **300 g** posne plazme
- **200 g** mlevenih oraha
- **4 dl** soka od narandže
- **250 g** margarina
- **250 g** šecera u prahu

Fil II:

- **300 g** šecera
- **1 dl** vode
- **2** zamrznute narandže
- **300 g** mlevene plazme

Za glazuru:

- **400 g** cokolade
- **1 dl** ulja

Za dekoraciju:

- **30 g** šarenih perli
- **200 g** šlaga
- **200 ml** mineralne vode

Priprema

Sjediniti šećer i mineralnu vodu, dodati džem, ulje i brašno pomešanim sa praškom za pecivo. Sjediniti špatulom da nema grudvica. Od ove mase ispeci 2 kore, peći na 200 C oko 15 minuta. Od ove mase ispeci 2 kore.

Za I fil je potrebno da plazmu i oraš prelijete sa sokom od narandže. Margarin umutite penasto, dodajte šećer u prahu i izmiksati. Sjediniti sa plazmom i orasima. Za II fil je potrebno da ušpinijete šećer sa vodom i dodate izrendane narandže i plazmu. Otopite cokoladu sa vodom na laganj vatri. Pustite da se prohladi pa filovati.

Finalni postupak: kora, fil I, glazura, kora, fil I, fil II, glazura, fil I, glazura, posuti šarenim mrvicama. Šlag umutite sa mineralnom vodom i dekorisati tortu. Dobro rashladite i uživajte u ukusu. Prijatno!

Savet