

Jafa torta (15)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **250** min

Sastojci

Za kore 2x:

- 5jaja
- 3 **kašike**šecera
- 3 **kašike**brašna
- 6 **kašika**mlevenih oraha

Beli fil:

- 6 dlmleka
- 6 **kašika**brašna
- 200 gmlevenog šecera
- 250 gmargarina
- 2 **kesice**vanil šecera

Crni fil:

- 100 gmlevenih oraha
- 100 gmlevenog šecera
- 125 gmargarina
- 3 **štangle**topljene cokolade
- **po potrebi**malo vrelog mleka

Ostalo:

- **3 kutije**jafa keksa
- **po potrebi**sok narandže

Priprema

Za kore odvojiti belanca i umutiti ih sa šećerom. Dodati žumanca i lagano mikserom izmešati. Izmešati brašno sa orasima i špatulom lagano umešati u jaja. Formirati koru u plehu od rerne s pek papirom i ispeci. Ponoviti sve za još jednu koru. Hladne kore preseći na dva jednaka dela.

Za beli fil umutiti dobro šećer u prahu, vanil šećer sa margarinom. U malo hladnog mleka razmutiti brašno da nema grudvica, a ostatak staviti da provri. Sipati mleko s brašnom neprekidno i brzo mešati dok se fil ne zgusne. Mešajući ga malo prohladiti pa kašiku po kašiku dodavati u umuceni margarin i dobro miksirati dok se ne dobije fin kremasti fil.

Za crni fil popariti orahe sa samo malo mleka. Margarin i šećer penasto umutiti pa u to dodati poparene orahe i topljenu čokoladu. Sve mikserom sjediniti.

Kore izbuskati viljuškom i poprskati svaku sokom od narandže. Kod slaganja jafe svaki biskvit (samo donji deo) na brzinu provuci kroz sok. Na tačno slagati ovim redom: kora - beli fil - jafa - beli fil - kora - crni fil - kora - beli fil - jafa - beli fil - kora - crni fil. Ja sam preko zadnjeg fila posula mlevene orahe, ali se po želji može zameniti rendanom čokoladom.

Savet

Za one koji vole Jafa keks preporučujem ovu tortu, nije preslatka, sona je i zaista ukusna.