

Jafa torta (17)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za koru (x2):

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 11 kašikamlevenih oraha
- 2. kašikebrašna
- 1 kašikaulja
- 1 kašika strugane cokolade
- 1 prstohvatsoli

Za beli fil:

- 1 lmleka
- 10 kašikašecera
- 3 kašikebrašna
- 3 kašikegustina
- 250 gputera
- 1 vanil šecer

Za tamni fil:

- 200 gšecera
- 1 dl vode
- 200 gmlevenih oraha
- 100 gcokolade
- 125 gputera

Ostalo:

- **4 kutije**jaffa keksa
- **po potrebi**sok od pomorandže ili mleko
- **po potrebi**mleveni orah za posipanje torte

Priprema

Umutiti belanca sa solju pa u dva tri puta dodavati šećer dok se sve dobro ne umuti u sam, a onda dodavati žumanca i kratko još mutiti. Umešati ostale sastojke pa izliti u pleh. Peci koru u rerni na 180-200°C oko 20 minuta. Prohlaene kore preseći na pola da se dobiju četiri kore.

Dok se pece prva kora skuvati beli fil. Mleko sa šećerom zagrejati da bude vrelo pa ga skinuti sa vatre i lagano umešati brašno i gustin razmucene u malo hladnog mleka (po receptu ide brašno, ali ja stavim pola gustina lepše je) i vanil šećer. Vratiti na vatru i mešajući kuvati dok se ne zgusne. Ohladiti pa spojiti sa umucenim maslacem.

Dok se pece druga kora spremiti tamni fil. Ušpinovati šećer sa vodom kao za slatko. Kad provri kuvati još 5-6 minuta i kad se pojave veliki klobuci gotovo je.

Umesati orahe, dodati omekšalu čokoladu. Ohladiti pa spojiti sa umucenim puterom.

Prvu koru premazati 1/4 belog fila pa po njemu poreati jafa keks koji prethodno umocimo u sok od pomorandže (najbolje sveže ceen) ili u mleko. Po keksu premazati drugu četvrtinu belog fila.

Staviti drugu koru i nju premazati sa pola tamnog fila.

Na tamni fil staviti trecu koru koju premažemo trecom četvrtinom belog fila po kome poreamo ostatak keksa, a po njemu ostatak belog fila.

Stavimo na beli fil četvrtu koru pa nju kao i celu tortu premažemo drugom polovinom tamnog fila.

Celu tortu pospemo mlevenim orasima i ukrasimo po želji.

Tortu ostavimo na hladnom da prenoci pa je služimo.

Savet

Poetkom osamdesetih nam je koleginica donela ovu tortu da nas poasti i svi smo se u kancelariji oduševili i

uzeli recept. Verujem da ne pogrešiti ako kažem da je ovo verovatno izvorni (pravi) recept za ovu tortu jer se pojavio (a i raširio po celoj tadašnjoj zemlji) samo 2-3 g pošto je Jafa keks osvojio naše tržište. Torta je veoma sona, izdašna i divnog ukusa koji joj daje spoj oraha, okolade i pomorandže. Ovaj put sam pravila pola mere jer sam pravila i sitne kolae.