

## **Jaffa torta (11)**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Kora (x4):**

- **3**belanceta
- **2** žumanceta
- **3** kašikešecera
- **5** kašikamlevenih oraha
- **1** kašikabrašna
- **1** kašika ulja

#### **Fil I:**

- **600 ml**mleka
- **9** kašikašecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **4**žumanceta
- **9** kašikabrašna
- **250 g**margarina

#### **Fil II:**

- **120 ml** vode
- **220 gr**šecera
- **1** kesicavanilin šecera

- **220 g** mlevenih oraha
- **100 g** cokolade za kuvanje
- **250 g** margarina

I još:

- **450 g** jaffa keksa
- **2 dl** soka od pomorandže

## Priprema

Kora: Belanca umutiti sa šecerom u cvrst sneg, zatim postepeno dodavati jedno po jedno žumance uz neprestano mucenje. Na kraju u smesu varjacom umešati orahe, brašno i ulje. Dobro sjediniti i smesu ulti u pleh obložen papirom za pecenje. Pece 15-ak minuta na 200 stepeni. Na isti nacin pripremiti i preostale tri kore.

Fil 1: Odvojiti malo mleka i sa njim umutiti brašno i žumanca da nema grudvica. Ostatak mleka staviti sa šecerom i vanil šecerom da provri, pa u provrelo dodati umucenu smesu i kuvati uz stalno mešanje dok se ne zgusne. Skuvani fil ostaviti da se ohladi pa ga sjediniti sa penasto umucenim margarinom.

Fil 2: Vodu staviti sa šecerom i vanil šecerom da vri 5 minuta, skloniti sa šporeta pa dodati izlomljenu cokoladu i mešati da se otopi, zatim umešati mlevene orahe. Ostaviti da se ohladi, pa fil sjediniti sa penasto umucenim margarinom.

Filovanje: Kora, fil 1, jaffa keks prethodno umocen u sok, fil 1, kora, ceo fil 2, kora, fil 1, jaffa keks prethodno umocen u sok, fil 1, kora. Po želji tortu ukrasiti ganaš glazurom ili šlagom.

I može se ukrasiti raznim cokoladicama.

## Savet