

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** čokolade za kuvanje
- **250 g** margarina

I još:

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

Priprema

Kora: Belanca umutiti sa šećerom 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 uliti 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 šećerom i vanil šećerom 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 šećerom i vanil šećerom da vri 5 minuta, skloniti sa šporeta pa dodati izlomljenu čokoladu 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 čokoladicama.

Savet