

Jafa torta



Sastojci

Za koru:

- 5 celih jaja
- 5 kašike šecera
- 6 kašike mlevenih oraha
- 1 kašika brašna
- 1/2 praška za pecivo
- 1/2 kafene šoljice ulja

Za I fil:

- 9 kašika brašna
- 1 l mleka
- 7 kašike šecera
- 2 vanilin šecera
- 150 g margarina
- 150 g prah šecera

Za II fil:

- 200 g šecera
- 1/2 caše vode
- 150 g cokolade
- 200 g mlevenih oraha
- 150 g margarina
- 1 jaje
- 1 žumance

Ostalo:

- 2 kutije jafa keksa

Priprema

Kora: Umutiti jaja sa šećerom, dodati ulje, brašno, orahe i prašak za pecivo. Sve dobro umutiti, izliti u kalup i peći 2 kore.

I fil: Skuvati brašno u mleku, zatim dodati šećer i vanilin šećer. Posebno umutiti margarin i prah šećer i kada se fil ohladi spojiti, ove dve smese.

II fil: Ušpinovati šećer i vodu, dok je na šporetu dodati čokoladu i mlevene orahe.

Kada se ohladi, dodati umućen margarin sa jednim jajetom i žumancetom, spojiti.

Filovati: kora, I fil, jafa keks, II fil, kora. Ukrasiti po želji.