

## ***Jaffa torta (13)***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **300 g** mlevene plazme
- **2 dl** gaziranog soka od narandže
- **70 g** maslaca

#### **Fil:**

- **4** pudinga od vanile
- **1 l** mleka
- **200 g** šecera
- **100 g** čokolade
- **180 g** maslaca

#### **Ganache:**

- **200 g** mlečne čokolade
- **180 ml** slatke pavlake

#### **Ostalo:**

- **2** kutije jafa keksa
- **2 dl** gaziranog soka od narandže

## Priprema

Pomešati puding i šećer pa dodati 1 dl mleka. Ostatak mleka zagrejati, kad provri dodati razmuceni puding i kuvati dok se ne zgusne. Podeliti na dva dela. U jedan deo dodati čokoladu i mešati dok se ne istopi. Ostaviti da se ohladi pa u svaki deo dodati po 90 g maslaca i dobro sjediniti.

Umutiti maslac sa plazmom i gaziranim sokom. Oblikovati koru u okrugli kalup. Sipati fil sa čokoladom, zatim poreati jafa keks natopljen sokom, pa žuti fil.

U odgovarajućoj šerpici izlomiti čokoladu i preliti slatkim pavlakom. Zagrevati na laganoj vatri, mešajući dok se čokolada ne istopi. Preliti preko žutog fila i ostaviti da se ohladi i stegne.

## Savet