

Jednostavna jaffa torta



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**mljevene plazme
- **200 g**mljevenih jaffa napolitanki
- **100 g**mljevenih oraha
- **350 g**sjeckanog jaffa keksa
- **4 kašike**šecera
- **2 dl**mljeka
- **140 g**putera /margarina
- **100 g**cokolade za kuhanje

Glazura:

- **150 g**cokolade za kuhanje
- **50 g**bijele cokolade
- **3 kašike**ulja

Priprema

Na laganoj vatri otopiti cokoladu i puter ili margarin u mljeku. Dodati šefer, pa sve promiješati, da se šefer otopi. Prohlađiti smjesu. Sjediniti mljevenu plazmu, mljevene napolitanke, mljevene orahe i sjeckani jaffa keksi. Preliti otopljenom smjesom, pa sve sjediniti. Sipati u kalup, obložen prozirnom folijom. Ja sam pravila u dva duga kalupa. Ostaviti da se ohladi i stegne, pa izruciti i maknuti foliju.

Na pari otopiti cokoladu za kuhanje i 2 kašike ulja; prohlađiti. Posebno otopiti bijelu cokoladu i kašiku ulja;

prohладити. Торту прво прелити таном шоколадом, па преко прашарати бијелом шоколадом. Оставити у хладилник, да се охлади и стегне...

...па разрезати на парцаде!

Savet