

Jafa torta (2)



težina: **srednje**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za 4 patišpanja

- 12 belanaca
- 8 žumanaca
- 12 kašika šecera
- 20 kašika oraha
- 4 kašika brašna
- 4 kašika ulja

Beli fil

- 4 žumanaca
- 600 dlmleka
- 9 kašika šecera
- 1 margarin

Crni fil

- 120 dlvode
- 220 g šecera
- 220 goraha
- 100 g čokolade

Ostalo

- **450 g**jafe
- **150 dl**sok od pomarandže
- **200 g**šlaga

Priprema

Umutiti 3 belanca sa 3 kašike šecera, u gust šam dodati 2 žumanca, 5 kašika šecera, 1 kašiku brašna, 1 kašiku ulja i varjacom promešati. Na isti nacin ispeci 3 patišpanja.

4 žumanca sjediniti sa 150 dl mleka i 9 kašika brašna (najbolje umutiti mikserom). Preostalo mleko staviti da provri sa šecerom pa dodati žumanca. Skinuti fil sa vatre, ohladiti, pa sjediniti sa margarinom.

Vodu i šecer staviti da vri 4 do 5 minuta, zatim dodati izlomljenu cokoladu, promešajte i sklonite sa vatre. Odmah dodajte orahe, mešajte da se cokolada istopi. Ostaviti da se skroz ohladi, zatim sjediniti sa margarinom.

Staviti koru i preliti sa 1/4 belog fila, zatim preko fila jafa (cokolada prema dole okrenuta) koji se umoci u sok, preko jafe preliti ponovo beli fil, staviti drugu koru pa crni fil i ponoviti postupak.

Savet