

Jafa torta (3)



težina: **srednje**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **14**jaja
- **14 kašika**šecera
- **14 kašika**prezli
- **14 kašika**oraha

Fil 1:

- **1** mleka
- **8 kašika**šecera
- **4 štangle**cokolade
- **1**margarin

Fil 2:

- **1** dl vode
- **200 g**šecera
- **4 stangle**cokolade
- **200 g**oraha
- **1**margarin
- **600 g**jafa keksa

Priprema

Kora: Umutiti 7 belanca, dodati šećer pa žumanca. Dodati 7 kašika prezle i 7 kašika oraha. Izmešati varjacom pa ispeci. Ispeci još jednu koru pa obe preseći po pola.

Fil 2: U mleko zakuvati brašno i šećer pa ohladiti. Tome dodati 1 penasto umućen margarin.

Fil 2: Vodu, šećer, čokoladu i orahe skuvati pa ohladiti. Dodati umućen margarin.

Filovanje: kora - fil 1 - jafa - fil 1 - kora - fil 2 - kora - fil 1 - jafa - fil 1 - kora - dekoracija

Savet

Dekoracija po želji...