

Jaffa torta



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- 5jaja
- **8 kašika**šecera
- **8 kašika**brašna
- **4 kašike**ulja
- **4 kašike**hladne vode
- 1/2praška za pecivo
- **2 kašike**kakaa

Krem:

- 7 **dl**mlijeka
- 5 **kašika**brašna
- 2 **kašike**gustina
- 4 **rebra**cokolade za kuhanje
- 2**vanilin** šecera
- **par ka**piekstrakta pomorandže
- 1**margarin**
- 250 **g**prah šecera
- 2 **kutije**jaffa keksa

Za dekoraciju:

- **250 ml** slatke pavlake
- **ili 200 g** čokolade za kuhanje

Priprema

Pjenasto umutiti jaja i šećer, postepeno dodavati ulje, vodu i brašno. Odvojiti polovicu tijesta i u jednu polovicu staviti kakao. U prvi biskvit koji će peći, staviti prašak za pecivo, a u drugi tek prije samog pečenja. Peći u četvrtastom kalupu za torte 20 minuta na 180 C. Krem: U 2 dl mlijeka umiješati brašno i gustin. Prokuhati mlijeko, pa u provrelo mlijeko dodati smjesu, pa kuhati dok se krema ne zgusne. U ohlaen krem dodati razraen margarin sa šećerom. Kremu podijeliti na dva dijela, u jednu polovicu dodati vanilin šećer i ekstrakt pomorandže, a u drugu rastopljenu čokoladu. Smei biskvit premazati bijelom kremom. Jaffa kekse umakati u sok od pomorandže, pa stavljati na bijelu kremu jedan do drugoga tako da je biskvitni dio okrenut prema gore. Sve premazati čokoladnom kremom i poklopiti bijelim biskvitom. Cijelu tortu preliti otopljenom čokoladom ili umućenom pavlakom ili šlag kremom i dekorisati po želji.

Savet

Dobro ohladiti, pa rezati!