

Jafa torta (4)



težina: **srednje**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 5 kašikajaja
- 5 kašikašecera
- 10 kašikamlevenih oraha
- 2 kašikebrašna
- 1 kašikaulja
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Beli fil:

- 1 l mleka
- 8 kašikašecera
- 2 vanil šecera
- 20 kašikabrašna
- 1 margarin

Crni fil:

- 200 g šecera
- 1/2 kaševode
- 200 g mlevenih oraha
- 4 štanglecokolade
- 1 margarin

Glazura:

- **200 g** cokolade
- **maloulja**
- **malomleka**

Još potrebno:

- **3-4 duple kutije** jafa keksa
- **maloprah** šecera

Priprema

Umutiti jaja, šecer, orahe, brašno, ulje i dodati prašak za pecivo. Umucenu masu izliti u pleh i ispeci takve 2 kore. Svaku koru preseći na pola tako da se dobiju 4 tanke kore.

Beli fil: Skuvati mleko i u njega dodati šecer, vanil šecer i brašno. Malo kuvati dok se fil ne zgusne, a zatim ostaviti da se prohladi. U prohladen fil dodati umucen margarin sa malo prah šecera. Crni fil: Ušpinovati šecer sa pola čaše vode i u to dodati mlevene orahe i cokoladu. Ostaviti da se fil prohladi. U prohladen fil dodati margarin umucen sa malo prah šecera.

Filovanje: Staviti koru - beli fil - reati jafu keks tako da cokolada bude okrenuta na dole (keks sa gornje strane natopiti sokom od narandže) - beli fil - kora - crni fil - jafa (isti postupak kao i na prethodnoj kori) - crni fil - kora - beli fil - jafa (isti postupak kao i pre) - beli - kora. Glazura: Preko poslednje kore staviti glazuru od cokolade, a sa strana ukrasiti šlagom. Prijatno!!!!!!

Savet