

## *Jafa torta*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 11 jaja
- 14 kašika šecera
- 12 kašika brašna
- 16 kašika oraha
- 375 g butera
- 200 gr šecera u prahu
- 1,1 litra mleka
- 2 kesice vanilin-šecera
- 4 štangle cokolade
- 2 kutije jafa keksa
- 2 pomorandže
- 3 kesice šlaga

### **Priprema**

Umutiti 5 jaja (posebno belanca, posebno žumanca) sa 5 kašika šecera, 2 kašike brašna i 8 kašika mlevenih oraha. Sipati u namazan pleh posut brašnom i peći. Peceno i ohlaženo testo preseći na dve kore, pa sve to isto ponoviti još jednom. da se dobiju ukupno 4 kore.

Beli nadev: 250 g butera umutiti sa 200 g šecera u prahu. Od 1 litra mleka odvojiti malo, pa razmutiti 8 kašika brašna. U ostatak mleka kad provri sipati brašno i skuvati gusto. Prohladiti, pa dodati 250 g butera umućenog sa dve kesice vanilin šecera.

Crni nadev: Zašeceriti 100 g mleka sa 4 kašike šecera, pa popariti 150 g mlevenih oraha. Dobro umutiti 125 g butera sa jednim žumancetom i 4 štangle strugane cokolade. Sastaviti sa ohlaženim orasima.

Prilikom slaganja torte sve četiri kore i jafa keks poprskati sokom od dve pomorandže. Režati ovim redom:

testo, beli nadev, jafa keks, beli nadev, testo, crni nadev, testo, beli nadev, jafa keks, beli nadev, testo, crni nadev.

Umutiti 3 kesice šlaga, pa tortu premazati spolja i šlagom je ukrasiti.