

Super jafa torta



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Kore:

- **9**jaja
- **9** kašikašecera
- **3** kašikebrašna
- **18** kašikamlevenih oraha
- **1**prašak za pecivo

Fil 1:

- **500** ml mleka
- **2** pudinga od vanile
- **6** kašikašecera
- **500** ml slatke pavlake

Fil 2:

- **250** gm levenih oraha
- **2** šolje za crnu kafuvrelog mleka
- **250** gm margarina
- **100** g šecera u prahu
- **3** štanglecokolade

Ostalo:

- **2 kesicekrem šлага**
- **200 ml mleka**
- **3 kutije jafa keksa**
- **200 ml soka od narandže**
- **1 kesica šarenih mrvica**

Priprema

Umutiti 3 jaja sa 3 kašike šecera, dodati 1 kašiku brašna, 6 kašika mlevenih oraha i 1/3 peciva. Peci koru 15 minuta na 200 stepeni. Na isti nacin ispeci još dve kore. Za prvi fil skuvati puding u mleku sa šecerom. Kad se ohladi dodati umucenu slatku pavlaku i sve zajedno umutiti. Za drugi fil orahe popariti mlekom, dodati cokoladu i mešati dok se ne istopi. Kad se ohladi dodati umucen margarin sa šecerom. Filovati: kora, fil 2, jafa natopljena sokom, fil 1, kora, fil 2, jafa, fil 1, kora. Umutiti šlag sa mlekom i premazati tortu. Posuti mrvicama.

Savet