

izkejk sa jafom, mandarinama...



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- **150 g** mlevene plazme
- **200 g** napilitanki sa lešnikom (samlevene)
- **150 g** rastopljenog margarina
- sok od mandarina (po potrebi)
- **3 kašike** šećera u prahu

Fil:

- **500 ml** slatke pavlake
- **300 g** šmanskog sira
- **400 g** milerama
- **2 kesice** želatina
- **100 g** crne čokolade
- **1 kutija** jafe, sa ukusom pomorandže
- **200 g** šećera u prahu

...i još:

- **1 kutija (od 400 g)** isečenog ananasa
- **800 g** mandarina
- **1 kesica** providnog preliva za kolace

Priprema

Kora: U vanglicu staviti samlevenu plazmu i napolitanke. Izmešati. Dodati šećer i rastopljeni margarin. Sa sokom (sveže isceenim) od mandarina zamesiti masu, da može da se oblikuje kora.

Uzeti šerpu (vel. 28 cm) i obložiti je providnom folijom. Kalup sa obrucem ne može da se koristi, zbog visine torte. U šerpi oblikovati koricu, utapkajući rukom. Ne mora da se stavlja u frižider, dok se sprema fil.

Fil: okoladu rastopiti u mikrotalasnoj ili na pari, a jafu iseckati na sitne kockice. U dublju (i širu) vanglicu umutiti dobro slatku pavlaku, sa postepenim dodavanjem šećera u prahu. Dodati sir i mileram, pa muteci sjediniti masu. Na kraju dodati, prethodno pripremljeni želatin, po uputstvu sa kesice, i mikserom sve sjediniti.

Pripremljeni fil podeliti na tri jednaka dela. U prvi deo dodati rastopljenu cokoladu, sjediniti i sipati preko formirane kore. U drugi deo fila dodati iseckanu jafu i sipati preko fila sa cokoladom. Na kraju sipati treci deo fila, koji ostaje beo.

Kockice ananasa iseckati još malo i ostaviti ih u cetku, da se malo ocede. Mandarine iseckati na sitne kockice. Preko belog fila rasporediti voće. Preliv za kolace pripremiti prema uputstvu sa kesice, pa preliti preko voca. Ostaviti u frižider, preko noci.

Sutradan izvaditi šerpu iz frižidera, pomocu folije izvaditi tortu, skloniti foliji (uopšte nije problem da se skloni, pošto je korica dosta cvrsta) i staviti tortu na tacnu. Uživajte u spoju voca, cokolade, jafe...

Savet