

Jafa torta

Ukusnaaa..

1 Poredati mrezge oraha po uljenom plehu pa naliti smesu za koru i peci.

2

3

4 Kad kora bude gotova, izvaditi iz pleha i prevrnuti da mrezge budu gore.

5

6

7 U 1/2 l meka kuhati 10 kas. brasna i vanilin secer.

8

9

10 Kad se fil ohladi dodati mu ubutan margarin i secer u prahu.

Sastojci:

Kora:

(koliko je potrebno da se polovine oraha
prekrije dno pleha

jaja 6

brasna 6 kas.

secera 6 kas.

ulja 2 kas

pecivo 1

rendana kora pomorandze 1

Fil:

mleka 1/2 l

vanilina secera 2

brasna 10 kas.

jafa keksa (pomorandza) kutija

margarin 1

secera u prahu. 100g

11

12

13 ru mazati sa pola fila, pa redati jafa keks, a zatim
mazati drugu polovinu fila.

14

15

16 na kraju sve preliteri sa glazurom cokolade.

17

18

Napomena:

Moze se ubutati i slag, pa onda glazura.