

## **Jafa kolac (5)**



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **5jaja**
- **24 kašikešecera**
- **24 kašikemleka**
- **20 kašikaulja**
- **24 kašikabrašna**
- **1prašak za pecivo**
- **na vrh nožasode bikarbone**

#### **Fil:**

- **3 dlvode**
- **200 gšecera**
- **4 kašikepekmeza od kajsija**
- **1,5smrznuta pomorandža**

#### **Glazura:**

- **5 kašikamleka**
- **3 kašikešecera**
- **1 kockicamargarina**
- **100 gcokolade za kuvanje**

### **Priprema**

Sastojke za koru umutiti tim redom kao što je u receptu navedeno. I speci koru, pa kad se ohladi preseći je na dva nejednaka dela (deblji i tanji). Za fil vodu i šećer prokuvati, pa dodati pekmez i narendane pomorandže. Tanju koru izmrviti pa dodati u fil. Pripremljenim filom nafilovati deblju koru pa preliti glazurom (sve sastojke za glazuru otopiti na tihoj vatri).

## **Savet**