

Jafa kolac (7)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Patišpanj I:

- **4**jajeta
- **12** kašikašecera
- **12** kašikaulja
- **12** kašikatople vode
- **12** kašikabrašna
- **1**prašak za pecivo

Patišpanj II:

- **4**jajeta
- **12** kašikašecera
- **12** kašikaulja
- **12** kašikatople vode
- **12** kašikabrašna
- **1**prašak za pecivo
- **1** kašikakakaoa

Glazura:

- **200** g cokolada
- **3** kašikešecera
- **3** kašikeulja

Šerbet:

- **200 ml** vode
- **5 kašika** šecera

Fil:

- **2** zamrznute rendane pomorandže
- **4 kašik** edžema od breskvi ili kajsija

Priprema

Umutiti sve sastojke za patišpanje i ispeci ih.

Beli patišpanj ostaje ceo, a braon (sa kakaom) izmrvtiti pa dodati ohladjen šerbet, narendane zamrznute pomorandže i džem.

Sve sastojke dobro promešati i sipati preko belog patišpanja.

Istopiti cokoladu na pari sa šecerom i uljem i preliti kolac.

Savet

Šerbet je prokuvana voda se ſeerom.