

Jaffa kolac (4)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za patišpanja:

- 5 jaja
- 15 **kašika**šecera
- 15 **kašika**mlijeka
- 12 **kašika**ulja
- 1 **kesica**praška za pecivo
- 15 **kašika** brašna

Za fil:

- 2 smrznute narandže
- 100 g oraha
- 2 **kašike**kakaoa

Za šerbet:

- 250 g šecera
- 250 ml vode

Za glazuru:

- 100 g čokolade
- 3 **kašike**ulja

Priprema

Patišpanj pripremimo tako što polupamo jaja i dodamo šećer, mutimo dok se šećer ne rastopi. Zatim dodajemo mlijeko, ulje, prašak za pecivo i brašno. Patišpanj pecemo 20 minuta na 180 stepeni. Kada se patišpanj ohladi, potrebno je isjeci ivice i dodati u fil.

Dok se patišpanj pece pripriti šerbet, kojim cete posuti patošpanj da ne bih bio suh. Ali koristi se samo pola šerbeta, a pola stavlja se u Fil. Bitno je staviti šećer i vodu da prokljuca. Kada se patošpanj ohladi zalijemo ga ravnomerno.

Fil: U Fil stavljamo krupno narendane narandže, kakao, orahe, ostatak šerbeta kao i predhodno isjecene krajeve patišpanja. Fil ne smije biti puno redak i najbolje je rukom zamjesiti.

Preliv (glazura): okoladiu i ulje rastopiti i preliti preko fila.

Savet

;)