

## **Jafa**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **4**jajeta
- **12** kašikašecera
- **12** kašikaulja
- **12** kašikabrašna
- **12** kašikamleka
- **1/2** kesiceprška za pecivo

#### **Žele:**

- **2**narandže
- **100** mlvode
- **30** gželatina
- **3** kašikešecera

#### **Glazura:**

- **100** gcokolade
- **1** kašikaulja

### **Priprema**

Kora: Dobro umutići jaja sa šecerom, prvo belanaca zatim žumanca. Dodati mleko, brašno, ulje i prašak za pecivo. Sve sastojke dobro izjednaciti i sipati po jednu punu kašiku u kalupe. Peci u zagrejanoj rerni oko 10

minuta na 200 C. Izvaditi koru iz kalupa. Želatin: Izrendati koru od narandže, zatim iscediti sok i to pomešati sa vodom, šećerom i želatinom. Kad provri sipati u kalupe, u kojima se pekla kora, po dve velike kašike. Ostaviti u frižiideru 5 minuta pa odgore staviti kore. Posle 15 minuta izvaditi iz kalupa i preliti sa glazurom. Dobije se oko 24 jafe.

### **Savet**