

Ekstra jafa ukus na metar



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za žuto testo:

- 2 jajeta
- 130 g kristal šećera
- 60 ml ulja
- 60 ml vode
- 130 g oštrog brašna
- 1 kašikapšenićnog griza
- 1/2 kesicepraška za pecivo (1 prepuna kašićica)
- malosoli

Za smee testo:

- 2 jajeta
- 130 g kristal šećera
- 60 ml ulja
- 60 ml vode
- 130 g oštrog brašna
- 1 kašikakakao praha
- 1/2 kesicepraška za pecivo (1 prepuna kašićica)
- malosoli

Za kremu:

- 100 g šećera u prahu
- 200 g maslaca ili margarina

- **400 ml** mleka
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **100 g** kristal šećera
- **100 g** marmelade od narandže
- **1 kašičica** Fruit Drink orange flavour

Za premaz:

- **400 g** marmelade od narandže

Za glazuru:

- **160 g** čokolade za kuvanje
- **80 g** maslaca ili margarina
- **6 kašika** kristal šećera
- **6 kašika** vode

Za premazivanje kalupa:

- **25 g** margarina
- **maloprezli**

Priprema

Priprema kreme: Mleko staviti u šerpu. Puding u prahu pomešati sa 3 kašike šećera i malo mleka, a ostalo mleko sa ostatkom šećera (od 100 g) stavimo da provri. U vrelo mleko sipamo umešan puding u prahu i skuvamo (oko 5 minuta).

Posudu sa kuvanim pudingom poklopimo (da se ne uhvati korica) i pustimo da se dobro ohladi.

Mikserom umutiti maslac ili margarin sa šećerom u prahu, dodati ohlaen kuvani puding i marmeladu od narandže i mikserom umutiti.

Kalupe za srneca lea (sa rebrima) premažemo sa margarinom i pospemo prezlima.

Priprema žutog testa: Prosejati brašno sa praškom za pecivo. Mikserom umutiti belanca sa malo soli u cvrst sneg. Mikserom umutiti žumanca sa šećerom dodavajući naizmenicno kašiku po kašiku vode i ulja. Umucenog masi dodati sneg od belanaca i prosejano brašno pomešano sa pšenicnim grizom i praškom za pecivo, te lagano varjacom izmešati u kompaktnu smesu. Priprema smeeg testa: Prosejati brašno, kakao u prahu i prašak za pecivo. Mikserom umutiti belanca sa malo soli u cvrst sneg. Mikserom umutiti žumanca sa šećerom dodavajući naizmenicno kašiku po kašiku vode i ulja. Umucenog masi dodati sneg od belanaca i prosejano brašno pomešano

sa kakao prahom i praškom za pecivo, te lagano varjacom izmešati u kompaktnu smesu. U jedan kalup sipajte smesu za žuto testo, a u drugi smesu za smeje testo.

Zagrejte rernu na 190 stepeni i stavite kalupe sa testom da se pece 20 minuta. Peceno testo lagano istresite na tacnu posipanu prezlina, da se ne bi lepilo za tacnu i pustite da se dobro ohladi.

Ohlaeno testo rezati prema rebrima u kriške. Od svakog testa dobije se 20 kriški. Podeliti kriške naizmenicno 10 smeih i 10 žutih i ponovo noviti postupak sa ostalih 10 smeih i 10 žutih kriški.

Prva kriška se ne maže. Ostale kriške premazati marmeladom od narandže.

Na svaku krišku staviti 1 kašičicu kreme. Kremu na svim kriškama razmazati po kriški.

Pristupite slaganju prve rude: Prva na tacnu staviti praznu žutu krišku. Na nju prisloniti smeju na mazanu krišku i lagano pritisnuti jednu na drugu. Postupak ponavljati dok se ne utroše 10 žutih i 10 smeih kriški. Na isti nacin složite i drugu rudu.

Kada su rude složene svaku izvana premazati kremom. Staviti u frižider da se krema malo stegne.

Glazura: Na laganoj vatri otopiti cokoladu, margarin, vodu i šećer dok ne postane glatka masa. NE SME PROKUVATI. Glazuru od cokolade prelijemo preko kolaca.

Kada se glazura stegne i ohladi kolac režemo u koso na šnite.

Savet

Savet: Ako imate samo jedan kalup za smeju onda prvo pecite žuto testo, kada je peeno izvadite iz rerne, modlu ohladite, operite i namažite ponovo sa margarinom i pospite prezlina, te se vreme pripreme poveava za još 20 minuta peenja drugog testa.