Jaffa kocke (2)

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **4**jajeta
- **10 kašika**šecera
- **8 kašika**ulja
- **10 kašika**mleka
- **13 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil:

- **1 l**vode
- **200 g**šecera
- **2 kesice**vanilin šecera
- **2** zamrznuta narandže
- **3 kesice**pudinga od vanile

Za glazuru:

- **150 gMenaž cokolade**
- **3 kašike**ulja

Priprema

Umutiti 4 jajeta sa 10 kašika šecera, dodati 8 kašika ulja, 10 kašika mleka, 13 kašika brašna i prašak za pecivo. Masu staviti u pleh velicine 20x30 cm, prethodno podmazan uljem i posut brašnom. Peci na 180 stepeni 15-20 minuta. Uzeti 2 narandže, potopiti da odstoji 30 minuta u mešavini od 2,5 dl vode, 2,5 dl sirceta i 4 kašike sode bikarbone (smesa ce da peni, ostaviti da se reakcija staloži, pa staviti narandže). Kad odstoji, dobro narandže oprati cetkom i vodom, (ovo je odlican nacin za uklanjanje bakterija, hemikalija i voska sa voca). Kad operemo narandže staviti u zamrzivac da se zamrznu. Ovo raditi dan ranije od kad pocnemo spremati kolac. Zamrznute narandže izrendati na najsitnije, dodati 200 g šecera, 8 dl vode, 2 kesice vanilin šecera i kuvati od kad provri 10 minuta. Umutiti 3 kesice pudinga sa vanilom i 2 dl vode, dodati u kuvanu vodu sa narandžom, kuvati dok se ne zgusne. Prohladiti masu i staviti na pecenu koru. Kad se sve ohladi staviti glazuru. Na tihoj vatri istopiti 150 g cokolade sa 3 kašike ulja i 2 kašike mleka, preliti kolac i ostaviti da se dobro ohladi.

Savet