

## **Jafa kolac (8)**



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za korice (x2):**

- **3** jajeta
- **2** kašike fruktote
- **5** kašike brašna
- **1** kesica praprška za pecivo
- **100 ml** ulja

#### **I još:**

- **2** zaleene pomorandže
- **3** kašikedžema
- **200 ml** vode
- **2** kašeke fruktoze
- **100 g** Menaž cokolade

### **Priprema**

Umutiti jaja penasto, dodati fruktozu pa opet mutiti dok se fruktoza ne otopi. Zatim dodati ulje i brašno sa pecivom pa na kratko sjediniti. Smesu izliti u nauljenu i brašnom posutu tepsiju i ispeci koricu u zagrejanoj rerni na 200 C.

Pecenu koricu izvaditi odmah iz tepsije i na isti nacin ispeci još jednu koricu.

Zaleene narandže izrendati. Najbolje da ih zamrznete dan ranije. Jednu koru iscepkat na sitne komade, a jednu

vratite u cistu tepsiјu.

Prokuvati 200 ml vode sa 2 kašike fruktoze.

Tom vodom odmah preliti narandže i usitnjenu koru.

Mešati prvo malo kašikom da se ne opecete od vrue vode.

Dodati 3 kašike džema od kajsije ili breskve.

Smesu lepo sjediniti i izgnjeciti rukama. Lepo umesiti da ne bude baš rastresita neko mekana, da korica lepo omekša.

Smesu stavljati preko prve kore u tepsiјu i pritiskati malo rukama da se lepo ujednaci i da se smesa lepo zalepi za koru.

Kada svu smesu stavite i lepo ispritiskate rukama, otopiti Menaž cokoladu sa malo vode i prelite vrucom cokoladom kolac.

Sacekati kratko da se cokolada prohladi i stegne pa kolac staviti u frižider da se lepo ohladi i stegne. Zatim kolac iseci na kocke i pocastiti sebe i Vama drage ljude ovim divnim vocno-cokoladnim kolacem :)

## **Savet**

Meni je kola sa ovom koliinom fruktoze bio savršenog ukusa, taman toliko sladak da bude lagan i prijatan za konzumiranje još sa dodatkom kvalitetne okolade užitak u svakom zalogaju. Ako volite slae, možete dodati još i zasladiti po ukusa. Ja volim da se osete i drugi ukusi, u ovom sluaju pomorandže, sem te slatkoe, a sa okoladom mislim da nema potrebe previše trpati šeera bez potrebe. Uživajte u mekanom, sonom, okoladnom zalogaju :)