# *Jaffa kolac (5)*



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

## Sastojci

**Za koru:**

- **3**jajeta
- **250 ml**ulja
- **25 kašika**brašna
- **25 kašika**mleka
- **1 kesica**praška za pecivo

**Za fil:**

- **2** velike zamrzute narandže
- **18 kašika**šecera
- **6 kašika**vode

**Za glazuru:**

- **2 štangle**crne cokolade

## Priprema

Umutite jaja i šecer, dodajte ulje, mleko i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Kolac pecite oko 20-25 minuta na 180 C. Kad se ohladi nožem isecite koru na pola. Priprema fila: Jednu polovinu kore izmrvite i tome dodajte sitno izrendane narandže. Prokuvati 18 kašika šecera sa 6 kašika vode i dodati u fil. Staviti fil preko kore i preliti istopljenom cokoladom. Služiti hladno.

## Savet

Prijatno.