

Jafa kolac (9)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 2 smrznute pomorandže
- **20 kašika**šecera
- **20 kašika**brašna
- 2 jajeta
- **1 kesica**prašak za pecivo
- **20 kašika**mleka
- **20 kašika**ulja
- **3 kašike**pekmeza od kajsijsa

Sirup:

- **100 ml**vode
- **8 kašika**šecera
- Glazura:
- **100 g**cokolade
- **3 kašike**ulja

Priprema

Izmutiti jaja dodati šećer, mleko, ulje, brašno i prašak za pecivo. Od ove smese ispeci dve kore. Jednu koru kada se malo ohladi izmrviti, a drugu ostaviti za podlogu. Skuvati sirup od šećera i vode. Pustiti da vri oko pet minuta. Izrendari smrznute pomorandže pa ih pomešati sa izmrvljenom korom i pekmezom od kajsiya dodati sirup i sve dobro sjediniti, mešati kašikom. Rasporediti fil preko druge kore. Istopiti cokoladu sa 3 kašike ulja pa preliti preko kolaca. Ostaviti na hladnom mestu da se stegne.

Savet

Mera je supena kasika. Ja ovakav recept imam ali kad pravim lakse mi je da sastojke odmah podelim na pola pa svaku koru mutim posebno.