

Jaffa kolac (6)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 250 g šecera
- 100 ml ulja
- 200 ml mleka
- 450 g brašna
- 1 kesica praška za pecivo
- 100 ml soka od narandže
- 3 narandže
- 5 kašika džema od kajsije, breskve ili narandže
- 200 g čokolade
- 100 ml ulja

Priprema

Penasto umutiti jaja, pred kraj muenja dodati šecer i kad se rastopi dodati mleko, ulje, i pecivo pomešano sa brašnom. Smesu izruciti u podmazan i pobrašnjen pleh (velicina 30 ili 32) i peci na 200 stepeni dok ne porumeni (probošti iglom i ako bude cista kad se izvadi, peceno je). Kad se patišpanj ohladi, prebaciti ga na radnu površinu i iseci na dve kore. Donju vratiti u tepsiju i poprskati sokom, a gornju izmrviti u ciniju, dodati džem i izrendati smrnutu narandžu, pa promešati da se lepo sjedini i premazati preko kore koja je u tepsiji i lepo uglati. čokoladu otopiti sa uljem i premazati preko kolaca.

Savet

Dan pre spremanja kolaa, narandže oljuštiti i staviti u zamrziva.