

Jaffa kocke (3)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je

- **1 pakovan**jerozen kora
- Za fil:
- **400 g**šecera
- **300 ml**vode
- **250 g**margarina
- **150 g**cokolade
- **200 g**mlevenih oraha
- **200 g**mlevenog keksa
- **2**pomorandže
- Za glazuru:
- **200 g**cokolade
- **3 kašike**ulja

Priprema

Pomorandže prethodno zamrznuti, jednu s korom, drugu oljuštenu, pa zatim sitno narendati. U šerpu kuvati šećer s vodom, pustiti da vri oko 3 minuta, a zatim skloniti s ringle, pa dodati margarin i cokoladu. Mešati da se istopi, te ubaciti orahe, keks i rendanu pomorandžu. Mlakim filom filovati korice. Poslednju ne mazati, vec je pritisnuti težim predmetom i ostaviti da se stegne. Ohlaen kolac preliter glazurom od cokolade.

Savet