

Jafa kocke (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za biskvit:

- 4 jajeta
- 200 g šecera
- 100 ml mleka
- 50 ml ulja
- 200 g brašna
- 1 vanilin šećer
- 1 kesica praška za pecivo

Preliv za seckani biskvit:

- 100 g šecera
- 100 ml vode
- 2 rendane zamrznute pomorandže

Za premaz biskvita:

- 4 kašike džema

Glazura:

- 150 g čokolade
- 2 kašike ulja

Priprema

Biskvit: Prvo u posebnoj mix posudi umutiti belanca. Žumance umutiti sa šećerom dodati ulje, mleko, vanilin šećer, prašak za pecivo i brašno. Sve dobro pomešati pa dodati umucena belanca Na okrugli pleh obima 26 cm staviti papir za pečenje staviti umucenu smesu za biskvit i peci u zagrejanj rerni na 170 C oko 25 minuta. Preliv za biskvit: Šećer i vodu staviti u šerpu i pustiti da provri kad provri kuvati 3 minuta. Priprema pomorandži: Zamrznute pomorandže izrendati na rende. Peceni biskvit ohladiti i preseći na pola. Jedan deo biskvita staviti u u tepsiju i premazati sa 4 kašike džema od kajsije, a drugi deo biskvita iseckati na sitne komadice i prelići sa prokuvanom vodom i šećerom. Dodati rendanu pomorandžu promešati. Dobro sjediniti i premazati preko premazanog biskvita. Priprema glazure: cokoladu otopiti na pari i dodati ulje, promešati i prelići kolac. Kolac prelići glazurom od cokolade.

Savet