Jaffa kolac (7)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

I kora:

- **3**jajeta
- **5 kašika**šecera
- **3 kašike**ulja
- **3 kašike**mleka
- **3 kašike**brašna
- **2 kašike**kakaoa
- **1/2 kesice**praška za pecivo

II kora:

- **3** jajeta
- **5 kašika**šecera
- **3 kašike**ulja
- **3 kašike**mleka
- **5 kašika**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za fil:

- **750 ml**mleka

- **200-250 g**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **8 kašika**gustina
- **250 g**margarina
- **2 štangle**cokolade za kuvanje
- **300 g**jaffa keksa
- **po potrebi**sok od pomorandže (za umakanje keksa)

Za glazuru:

- **100 g**cokolade za kuvanje

Priprema

I kora: Jaja umutiti penasto sa šecerom, zatim dodati ulje i mleko pa sve dobro umutiti. Na kraju u umucenu smesu dodati brašno pomešano sa kakaom i praškom za pecivo i sve lagano sjediniti varjacom. Smesu uliti u pleh obložen papirom za pecenje i peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni.

II kora: Umutiti penasto jaja sa šecerom, dodati ulje i mleko pa na kraju umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sve sjediniti varjacom i smesu uliti u obložen pleh. Peci u zagrejanoj rerni na 200 stepeni.

Fil: Odvojiti 250 ml mleka i u njemu razmutiti gustin da nema grudvica. Ostatak mleka staviti sa šecerom i vanil šecerom da provri. U provrelo dodati razmucenu smesu i kuvati na laganoj vatri uz mešanje dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Margarin umutiti penasto pa ga sjediniti sa ohlaenim filom. Pripremljen fil podeliti na dva dela i u jedan deo dodati 2 štangle otopljene cokolade (otopiti na pari).

Filovanje: Koru sa kakaom premazati svetlim filom.

Preko svetlog fila poreati jaffa keks prethodno umocen u sok.

Preko keksa naneti cokoladni fil.

Na cokoladni fil staviti svetlu koru.

Kolac preliti cokoladnom glazurom.

Kolac ostaviti da se stegne pa seci na parcice željene velicine.

Savet