

Jaffa pita



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **450 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **100 g** šecera
- **150 g** masti
- **100 ml** mleka
- **1** jaje

Fil od narandže:

- **400 ml** soka od narandže
- **3 kašike** šecera
- **1** puding od vanile
- **125 g** margarina
- **mal**o ekstrakta narandža

Fil od čokolade:

- **350 ml** mleka
- **1** puding čokolada sa narandžom
- **4 kašike** šecera
- **100 g** čokolade
- **125 g** margarina

Glazura:

- 100 g cokolade
- 3 kašike šećera
- 3 kašike vode
- 50 g margarina

Priprema

Prvo skuvate filove :) Za fil od narandže: Staviti na šporet 300 ml soka sa šećerom i ekstraktom da provri, u ostatak razmutiti puding pa dodati u prokuvani sok i skuvati gust fil. Ostaviti da se hladi, u ohlaen dodati umućen margarin.

Za fil od cokolade: Staviti oko 250 ml mleka da prokuva sa šećerom, u ostatak razmutiti puding i skuvati gust fil pa skloniti sa vatre i dodati cokoladu, mešati dok se ne rastopi, u ohlaen fil umutiti margarin.

Dok se filovi hlade napraviti kore: Od mase zamesiti testo koje je mekano i nelepljivo, (držite se sastojaka koje sam navela, ako vam kojim slučajem testo i dalje bude malo lepljivo dodajte vrlo malo brašna) podeliti na 5 jufkica. Rernu zagrejati na 200 stepeni. Što pobrašiti pa razvijati svaku jufkicu posebno velicine 20x30 cm. Iseci pek papir velicine pleha i staviti na preokrenuti pleh, sa oklagijom lagano prebaciti testo, možete malo sa nožem poravnati sa strane. Peci svaku koru oko 10 minuta, cim vidite da krajevi pocinju da žute, vadite iz rerne, kora mora biti više bela.

Reati kora pa cokoladni fil, pa kora, pa narandža fil, pa kora pa cokoladni fil, kora, narandža fil i odozgo glazura (sve sastojke otopite na laganoj vatri i premažite kolac). Kolac ostaviti u frižider da se hladi, najbolje je da prenoci jer kore omekšaju i lepše se sece.

Savet