

Jaffica



težina: **lako**

za: **10** osoba

време припреме: **40** min

Sastojci

Za 2 kore:

- 3 jajeta
- **8 kašika**šecera
- **11 kašika**ulja
- **11 kašika**mleka
- **15 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za sirup:

- **1 dl** vode
- **3 kašika**šecera

Glazura:

- **100 g**cokolade
- **3 kašika**mleka
- **2 kašika**ulja

Još:

- 1 zamrznuta pomorandža
- 2 kašike džema od kajsije

Priprema

Umutiti jaja, pa dodati šećer, ulje, mleko, brašno, prašak za pecivo. Umutiti testo za kore. Peci koru u podmazanom plehu na 200 stepeni oko 25 minuta. Podeliti koru na dva dela. Takođe možete testo podeliti na dva dela pa ispeci dve kore, mada je ovako brže.

Prvi deo kore stavite na tacnu. Drugi deo izmrvite i prelijte toplim sirupom od prokuvane vode i šećera pa dodajte izrendanu pomorandžu i džem, zatim to rasporedite preko kore. Odozgo prelićte glazurom.

Savet

Ukusan kola koji uvek uspe :-)