

Jaffa kolac sa cokoladom i narandžom



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- **18 kašika**šecera
- **18 kašika**mleka
- **18 kašika**ulja
- **18,5 kašika**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za koru koja se drobi:

- 2 jajeta
- **12 kašika**šecera
- **12 kašika**mleka
- **12 kašika**ulja
- **13 kašika**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo

I još...:

- **350 g**pekmeza od kajsija
- **1** smrznuta pomorandža
- **100 g**šecera
- **1** dl vode
- **1 kašika**pekmeza od kajsija

Za glazuru:

- **150 g** cokolade
- **5 kašika** ulja

Priprema

Za koru penasto umutite belanca sa šećerom, dodajte žumanca, pa mleko, ulje.

Dodajte brašno promešajte varjacom.

Izlijte u podmazan pleh.

Pecite na 200 stepeni 15-20 minuta.

Za drugu koru ulupajte penasto belanca sa šećerom, dodajte mleko i ulje, dodajte brašno pomešano sa praškom za pecivo, promešajte varjacom izlijte u podmazan pleh i pecite na 200 stepeni 15-20 minuta.

Ovu koru vruću izdrobite. U sud sa izdrobljenom korom dodajte 1 kašiku pekmeza od kajsija, 1 smrznutu pomorandžu izrendanu na sitno rende.

Prvu koru ostavite u pleh, premažite pekmezom od kajsija.

Na tihoj vatri stavite 1 dl vode i 100 gr šećera, kada se šećer istopi sipajte preko izdrobljene kore i sve zajedno dobro izmešajte mikserom.

Premažite fil preko pekmeza.

Na tihoj vatri otopite 150 gr cokolade sa 5 kašika ulja pa prelijte preko fila.

Ostavite da se glazura stegne, secite na pravougaonike i služite.

Savet