

Jafa kolac sa keksom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- 2 kašike fruktoze
- 50 ml mleka
- 20 ml ulja
- 3 kašike brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil:

- 500 ml mleka
- 300 g keksa
- 3 kašike gustina
- 2 kašike vanil ekstrata
- 2 zaleene narandže
- 5 kašike fruktoze

Još:

- 200 g čokolade
- 5 kašika soka od narandže

Priprema

Umutiti belanca, dodati fruktozu, umutiti pa zatim dodati i žumanca. Dodati mleko i ulje i sjediniti mikserom. Na kraju dodati brašno i prašak za pecivo, sjediniti na kratko mikserom pa izliti u tepsiju sa pek papirom i staviti da se korica ispece u zagrejanj rerni na 200C. ackalicom proverite kada je gotova. Pecenu koru odvojiti od papira i vratiti u tepsiju.

Zaleene narandže narendati zajedno sa korom u malo dubljoj posudi, zatim rukama usitniti keks na komadice.

Sa malo mleka razbiti gustin, a ostatak staviti da se zagreva zajedno sa fruktozom. Kada mleko pocne da kljuca zakuvati razbijeni gustin mešati dok se ne dobije gustina pudinga. Skloniti sa šporeta pa umešati aromu.

Skuvani fil iz nekoliko puta dodati narendanim narandžama i izlomljenom keksu i sjediniti sve u jednolicnu masu. Naneti fil preko kore i ispretiskati malo kašikom da se lepo spoji sa korom.

Istopiti cokoladu sa par kašika soka od pomorandže i preliteri preko fila.

Savet

Kola ostaviti u frižideru da se lepo ohladi i stegne pa sei na kocke i uživati u ukusu kombinacije narandže, keksa i okolade :)