

Jaffa pita (2)



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **450 g**brašna
- **100 g**šecera
- **1 kesica**praproška za pecivo
- **150 g**margarina
- **1**jaje
- **100 ml**mleka

okoladni fil:

- **350 ml**mleka
- **100 g**cokolade
- **4 kašike**šecera
- **1 kesica**pudinga od cokolade
- **120 g**margarina

Za žuti fil:

- **300 ml**sirupa od narandže
- **300 ml**vode
- **2 kesice** pudinga od vanile

Za glazuru:

- **100 g**cokolade
- **3 kašike**šecera
- **3 kašike**vode
- **150 g**margarina

Priprema

Za fil: od cokolade je potrebno da puding razmutite sa malo mleka. U ostatak dodati šecera i zakuвати puding na uobicajeni nacin. U vruće dodati cokoladu izlomljenu na sitne kockice. Mešati da se otopi cokolada i ostavite da se ohladi. Margarin izmiksati, dodati mu hladan puding i napravite glatku kremu. Za žuti fil je potrebno da sirup i vodu pomešate. Sa malo vode razmutite puding od vanile i zakuвате puding na uobicajen nacin. Dok se filovi hlade napravite kore. Žuti fil je potrebno namazati dok je još mlak. Sjedinite šefer i margarin i izmiksajte smesu. Dodajte mleko, jaje, pomešati brašno sa praškom za pecivo i umesiti glatko testo. Testo odmah podelite na 5 delova. Svaki deo izmerite vagicom da bi bile podjednake kore. Svaku lopticu rastanjite oklagijom do velicina pleha u kome ce se peci. Svaku koru stavite na prevrnuti pleh koga ste obložili papirom za pecenje. Peci na 200 C oko 10 minuta. Kore treba da ostanu bele. im pocne kora sa strane da žuti odmah vadite koru. Ispeci svih 5 kora.

Filove mazati naizmenicno i ostavite najmanje 30 minuta u frižideru. Napravite glazuru. Otopite na laganoj varti cokoladu, šefer, vodu i margarin. Mešati dok se ne sjedine sastojci. Ceo kolac prelijte otopljenom cokoladom. Pustiti da se malo prohladi, a onda viljuškom napravite šare po kolacu.

Ostavite u frižideru najmanje 12 sati dok se ne sjedine sastojci. Seci na kocke željene velicine. Kolac je divan, probajte! Prijatno!

Savet