

Jaffa šnit



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za koru:

- 4 jajeta
- **18 kašika** šecera
- **18 kašika** brašna
- **18 kašika** mleka
- **18 kašika** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo

Za fil:

- 2 smrznute pomorandže
- **250 g** šecera
- 2 dl vode
- **100 g** mlevenih oraha
- **3 kašike** džema od šljiva

Za glazuru:

- **100 g** čokolade za kuvanje
- **2 kašike** ulja

Priprema

U posudu za mućenje sipati šećer, dodati jaja, umutiti penasto, a zatim dodati ulje i mleko, nastaviti sa

mucenjem pa dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo.

Dobijenu smesu sipati u uvec pleh obložen papirom za pecenje. Peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko 20 minuta. Kada se prohladi, koru preseći.

U šerpi špinovati šećer 250 g sa 2 dl vode, ostaviti da ključa oko 5 minuta pa skinuti sa vatre.

Narendati smrznute pomorandže, dodati mlevene orahe, džem. Promešati, dodati špinovan šećer i izmrvljenu jednu polovinu kore. Sve dobro promešati.

Koru premazati filom.

okoladu sa uljem otopiti na pari, pa premazati preko kolaca.

Kolac iseci na šnite i dekorisati po želji, ja sam se opredelila za kandiranu koru od pomorandže.

Savet

Klasian, ukusan i osvežavaju kola. 100 ljudi, 100 recepata za ovaj kola, ali jedno je sigurno svaki je lep Prijatno