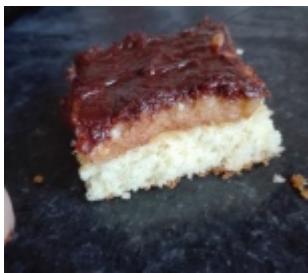


# **Jafa kolac (14)**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Za koru (x2):**

- 2 jajeta
- 12 kašika šecera
- 12 kašik brašna
- 12 kašikaulja
- 12 kašikamleka
- 1/2 kesice praška za pecivo

### **I još:**

- 1 caša (od jogurta) šecera
- 2 zamrznute pomorandže
- 2 dl vode
- 2 kašikedžema od kajsije
- 100 g cokolade za kuvanje
- 2 kašikemleka
- 1 kašicica ulja

## **Priprema**

Umutiti jaja i šecer. Dodati mleko, ulje brašno i prašak za pecivo. Uliti u podmazan pleh i peci u zagrejanoj forni na 200°C. Probati cackalicom da li je gotova. Tako ispeci i drugu koru.

Fil: 2 dl vode i 1 cašu od jogurta šecera staviti da prokljuca i u to izrendati 2 pomorandže. Staviti 2 kašike

džema od kajsije i jednu koru izdrobiti u to i sve umutiti mikserom. Fil staviti na drugu koru i odozgo glazuru od cokolade. Glazura: 100 g cokolade otopiti sa 2 kašike mleka i 1 kašicicom ulja.

### **Savet**

Ja sam pomorandže držala krpom i tako rendala, jer ruke se smrznu.