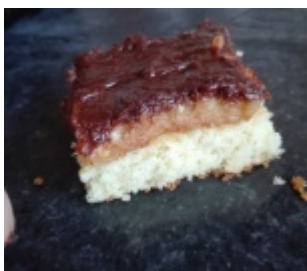


## ***Jafa kolac (14)***



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

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

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

#### **I još:**

- 1 čaša (od jogurta) šecera
- 2 zamrznute pomorandže
- 2 dl vode
- 2 kašike džema od kajsije
- 100 g čokolade za kuvanje
- 2 kašike mleka
- 1 kašika ulja

### **Priprema**

Umutiti jaja i šecer. Dodati mleko, ulje brašno i prašak za pecivo. Uliti u podmazan pleh i peći u zagrejanj rerni na 200°C. Probat i cackalicom da li je gotova. Tako ispeći i drugu koru.

Fil: 2 dl vode i 1 čašu 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 čokolade. Glazura: 100 g čokolade otopiti sa 2 kašike mleka i 1 kašičicom ulja.

### **Savet**

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