Socni jafa kolac



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Testo:

- **4**jajeta
- **20 kašika**šecera
- **24 kašika**mleka
- **6 kašika**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **24 kašike**integralnog brašna
- **10 kašika**prezle
- **1**vanil-šecer

Fil:

- **1**narandža
- **3 kašike**džema - kajsija
- **2 dl**vode
- **150 g**šecera

Glazura:

- **1 dl**neutralne pavlake za kuvanje
- **100 g**cokolade za kuvanje

- **1 kašicica**maslaca

Za preliv testa:

- **10 kašika**mleka

Priprema

Izmutiti penasto belanca, dodati šecer, vanil-šecer, nastaviti mucenje da se šecer rastopi, dodati žumanca, nastaviti mucenje. Dodati ulje i mleko, smanjiti brzinu i nastaviti mucenje. Dodati brašno, prezle i prašak za pecivo i varjacom mešati dok ne bude glatko. Peci u podmazanom plehu na oko 200'C. Ili kao jednu koru, koju cete preseci koncem da budu dve tanje. Ili sipajte pola testa, pa peci u dva puta. Ja sam.pekla u dva puta, jer mi sigurnije da ne bude gnjecavo u sredini.

Ispecenu koru preseci koncem ili nožem da dobijete dve tanje ili ako ste pekli iz dva puta, svakako jednu tu izmrvite i dodajte joj rendanu zamrznutu narandžu, džem. Vodu prokuvati sa šecerom, pa dodati u prethodnu smesu i mešati da se dobije što kompaktnija masa. Ja to izgnjecim rukom.

Ispecenu koru preliti sa 10-ak kašika mleka, pa preko sipati taj fil i rukom slobodno utapkati, jer tako se najbolje izravna.

Glazuru spremiti na najtiroj vatri da ne prokljuca, nego da se cokolada istopi. Preliti preko kolaca. Staviti u frižider da se stegne.

Savet

Sei na trouglove.