

Jafa kolac (15)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojeći

Za koru (x2):

- 2jajeta
- **10** kašika šecera
- **10** kašikamleka
- **10** kašikaulja
- **10** kašikabrašna
- **1/2** kesiceprška za pecivo

Fil:

- **200 g** šecera
- malovode
- **2** kašikedžema od kajsija
- **1** smrznuta pomorandža

Glazura:

- **100-150 g** cokolade

- malomleka
- malo ulja

Priprema

Za koru za ovaj kolac ne odvajam belanca od žumanca. U ciniju za mucenje polupati 2 jaja, dodati šecer, mleko i ulje pa mutiti mikserom uz lagano dodavanje brašna pomešanog sa praškom za pecivo. Smesu izliti u tepsiju sa pek papirom i peci dok ne pocne da rumeni i dok ivice ne pocnu da se odvajaju od ruba. Na isti nacin ispeci i drugu koru.

Fil: 200 g šecera preliti sa malo vode - toliko da prekrije šecer, pa kuvati da vri, kao za šerbet. Smanjiti vatru pa dodati 2 kašike džema i jednu izrendanu pomorandžu. Kuvati zajedno par minuta, skloniti sa vatre, pa u to izmrviti jednu koru.

Drugu koru premazati filom. Ne morate cekati da se ista ohladi.

Glazura: 100-150 g cokolade za kuwanje izlomiti, dodati 2-3 kašike mleka, malo ulja pa istopiti i preliti kolac.

Savet

Ja lino više volim kad je ovaj kola tanji, pa sam pekla u veoj tepsiji. Ukoliko volite deblji, pecite kore u manjoj tepsiji :)