

Jafa kolac dvobojni



težina: **srednje**

za: **24** osoba

време pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- 3 jajeta
- **18 kašika** šećera
- 1 vanil šećer
- **4 kašike** ulja
- **18 kašika** mleka
- **10 kašika** prezli
- **8 kašika** brašna
- **1/2 kesice** prašak za pecivo
- **2 kašike** kakaa

Fil:

- **200 ml** vode
- **200 g** šećera
- 1 narandža
- **3 kašike** džem
- **1 kašičica** ekstrakt ruma

Glazura:

- **3 kašikemleka**
- **1 kašikašecera**
- **2 kašikemargarina**
- **100 gnesqika**

Priprema

Penasto umutiti belanca, dodavati lagano šećer i vanil šećera. Kad se šećer istopi, dodavati jedno po jedno žumance, ne prekidati miješanje. Dodati mleko i ulje.

Isključiti mikser, pa brašno, prašak za pecivo i prezle dodavati po malo i mešati varjačom dok se ne razbije grudvice.

Podmazati uljem i posuti brašnom užu tepsiju (uvec). Polovinu testa sipati u tepsiju, a u drugu polovinu dodati kakao, izmutiti i dodati u tepsiju da bude prošarano testo. Peci oko 30-ak minuta na oko 180°C.

Ispecen biskvit preseći na pola. Jednu polovinu izmrviti.

Vodu i šećer staviti na ringlu da se istopi, dodati 3 kašike džema od kupina, ekstrakt ruma i 1 izrendanu narandžu (koju ste prethodno zamrznutu izrendali). Mešati da se sve sjedini. Dodati izmrvljeni biskvit i sve dobro izmešati. Nadev staviti na biskvit i izravnati.

Rastopiti mleko, margarin, šećer i nesqik, malo prohladiti i sipati na kolac. Staviti u frižider da se stegne. Seci na uže pravougaonike.

Savet