

Noc i dan - Jaffa štanglice



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Tamni biskvit:

- 3jajeta
- **120** gšecera
- 1vanilin šecer
- **1** dlulja
- **1** dlmlijeka
- **180** gbrašna
- **1/2**praška za pecivo
- **2** kašikekakaa

Svetli biskvit:

- 3jajeta
- **120** gšecera
- 1vanilin šecer
- **1** dlulja
- **1** dlmlijeka
- **180** gbrašna
- **1/2**praška za pecivo
- **1/2** pomorandže - sok

I još:

- **2** dlsvježe cijeenog soka pomorandže
- **1**pomorandža - ribana korica

- **6 kašikamarmelade od marelice ili šipka**

Glazura:

- **50 g** cokolade za kuvanje
- **50 g** mljivecne cokolade
- **3 kašike** ulja

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom i vanilin šecerom, pa postepeno dodavati ulje i mlijeko. Zatim pažljivo umješati i brašno sa praškom za pecivo i kakaom. Izliti u pleh obložen papirom za pecenje (dimenzija 37x25 cm), pa peci na 180 C oko 20 minuta. Pecen biskvit ostaviti da se ohladi, pa ga izmrvti. Dodati 2 dl soka od pomorandže, ribanu koricu jedne pomorandže i 3 kašike otopljene marmelade. Sve dobro sjediniti.

Na isti nacin pripremiti i svijetli biskvit, samo umjesto kakaa dodati sok od pola pomorandže. Izliti u margarinom premazan i brašnom posut pleh, pa peci na 180 C.

Pecen biskvit premazati sa 3 kašike marmelade, pa staviti smjesu od tamnog biskvita. Na pari otopiti cokoladu sa uljem, pa preliti preko tamnog dijela. Ostaviti da se stegne, pa rezati štanglice.

Savet