Jafa kolac

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**cokolade
- **1**pomorandža
- **2- 3 kašike**mleka
- **4**jajeta
- **4 kašike**džema od kajsije
- **24 kašike**šecera
- **24 kašike**ulja
- **24 kašike**brašna
- **24 kašike**slatkog mleka
- **1**prašak za pecivo

Priprema

Dobro umutiti jaja sa šecerom, prvo belanac zatim žumanc. Dodati slatko mleko, brašno, ulje i prašak za pecivo. Sve sastojke dobro izjednaciti i sipati u pleh obložen papirom za pecenje. Peci u zagrejanoj rerni 20 minuta na 200 C. Jednu trecinu prohlaene kore iseceš (ja obicno secem krajeve) i dobro isitniti, a drugu ostaviti celu. U posudi sa izmrvljenom korom dodati smrznutu, narendanu pomorandžu, 3 kašike džema od kajsije i vruc sirup od 2 šoljice vode i 12 kašika šecera. Sve sastojke dobro izjednaciti i naneti na koru. Odozgo staviti glazuru od cokolade. Rastopiti cokoladu sa kockom margarina i 3 kašike mleka. Odmah vrucu glazuru naneseti na kolac.

Savet

jeftin, ukuan kola