

## **Jafa kolac (4)**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **4**jaja
- **18** kašikašecera
- **18** kašikamleka
- **18** kašikaulja
- **20** kašika brašna
- 1prašak za pecivo

#### **Za fil:**

- **2** dlvode
- **8** kašikašecera
- **3** kašikedžema po želji
- **1**zamrznuta pomorandža
- **polovinu**kore koju smo ispekli

#### **Glazura:**

- **100** g cokolade za kuvanje
- **3** kašikeulja

### **Priprema**

Jaja umutiti sa šecerom, dodati mleko, ulje i na kraju brašno pomešano sa praškom, za pecivo. Sipati u pleh i

peci oko pola sata. Pecenu koru ostaviti da se ohlad, zatim je prececi na pola. Jedan deo vratiti u pleh, a drugi izmrviti. Fil: Vodu i šećer pomešati i staviti da provri, dodati narendanu smrznutu pomorandžu i na kraju izmrvljenu koru. Sve zajedno promešati. Džem se pomeša sa filom. Fil naneti preko kore i ravnomerno rasporediti. Kolac preliti glazurom od cokolade.

## Savet