

Jaffa kolac by Mila



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- 3 jajeta
- 12 kašika šecera
- 12 kašika brašna
- 12 kašika ulja
- 12 kašika mleka
- 1/2 vrećice praška za pecivo

Fil:

- 400 g šecera
- 300 ml vode
- 1 izmrvljena kora
- 2 zaleene pomorandže

Glazura:

- 100 g čokolade za kuvanje
- 50 g margarina
- 1 kašika ulja
- 2 kašika mleka

Priprema

Jaja umutiti sa šećerom pa dodati brašno, ulje, mleko i prašak za pecivo. Napraviti takve 2 kore. Za fil, prokuvati šećer i vodu, zatim dodati jednu izmrvljenu koru, kuvati 1-2 minuta. Pomeriti sna kraj šporeta, dodati narendane pomorandže i miksati 2-3 minuta. Topao fil razmazati preko kore, a zatim kolac prelići čokoladnom glazurom.

Savet