

Jafa kolac



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora (x 2):

- 2 jajeta
- 24 **kašike** šećera kristala
- 24 **kašike** mleka
- 22 **kašike** ulja
- 22 **kašike** brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Fil:

- 1 kom izdrobljena kora
- 2 zaleene pomorandže
- 6 **kašika** džema od kajsije
- 3 dl vode

Glazura:

- 100 g čokolade za kuvanje
- oko 30 g margarina
- 3 **kašice** šećera
- 3-4 **kašice** vode

Priprema

Umutiti belanca sa malo soli i šećerom, dodati žumanca, mleko i ulje i smanjiti brzinu miksera, pa dodati brašno i prašak za pecivo. Sve lepo izjednaciti u kompaktnu masu.

Polovinu mase izruciti u podmazan i brašnom posut pleh dimenzija 35x25 cm, oko 15 minuta na 180 stepeni.

Peci u podmazanom i brašnom posutom plehu dimenzija 35x25 cm, oko 15 minuta na 180 stepeni. Isto ponoviti i sa drugom polovinom mase.

Dok se kore peku, izrendati na krupno rende prethodno dobro oprane i zaleene pomorandže.

Prvu koru, kad se ohladi, izdrobiti rukama u veco posudi, u kojoj ce se pripremiti fil. U izdrobljenu koru dodati izrendane pomorandže, džem od kajsija i vodu, pa izjednaciti kratkim mešanjem mikserom.

Preko prohlaene prve kore, u tepsiji ili plehu u kojem se pekla, izruciti pripremljen fil i ravnomerno ga rasporediti preko kore.

Gornju površinu fila lepo izravnati i pripremiti za nanošenje cokoladne glazure.

Napraviti glazuru od prokuvane vode, šećera, cokolade i kockice margarina i preliti preko razvijene kore. Ostaviti par sati u frižider da se glazura stegne, a i da se kora sjedini sa filom.

Najbolje je sutradan poslužiti (a u nuždi može i posle par sati), iseci na kocke ili štangle, po volji.

Savet