Jafa kocke (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **3**jajeta
- **18 kašika**šecera
- **18 kašika**mleka
- **15 kašika** ulja
- **18 kašika** brašna
- **1/2** praška za pecivo

Za sirup:

- **300 g**šecera
- **1 dl**vode
- **3 kašike**pekmeza od šljiva
- **1**smrznuta pomoranža

Za glazuru:

- **100 g**cokolade
- **5 kašika** ulja

Priprema

Za testo mikserom penasto umutite jaja, šecer, mleko i ulje pa dodajte brašno i prašak za pecivo i polako promešajte varjacom.

Smesu izlite u brašnom podmazan pleh i pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni 30 minuta.

Za sirup stavite da provri šecer i voda, dodajte džem od šljiva i narendanu pomorandžu.

Preko vruce kore izlite vruc sirup.

Kada se ohladi prelite glazurom od cokolade.

Od gore pospite seckanim kikirikijem i orasima.

Savet