

Jafa kolac (5)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 24 **kašikešecera**
- 24 **kašikemleka**
- 20 **kašikaulja**
- 24 **kašikabrašna**
- 1prašak za pecivo
- **na vrh nož**asode bikarbone

Fil:

- 3 **dl**vode
- 200 **g**šecera
- 4 **kašike**pekmeza od kajcija
- 1,5smrznuta pomorandža

Glazura:

- 5 **kašika**mleka
- 3 **kašikešecera**
- 1 **kockica**margarina
- 100 **g**cokolade za kuvanje

Priprema

Sastojke za koru umutiti tim redom kao što je u receptu navedeno. Ispeci koru, pa kad se ohladi preseći je na dva nejednaka dela (deblji i tanji). Za fil vodu i šećer prokuvati, pa dodati pekmez i narendane pomorandže. Tanju koru izmrviti pa dodati u fil. Pripremljenim filom nafilovati deblju koru pa preliti glazurom (sve sastojke za glazuru otopiti na tihoj vatri).

Savet