

Jafa kolac (6)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora 1:

- **10 kašika**brašna
- **10 kašika**šecera
- **1 kašika**kakaoa
- **10 kašika**ulja
- **10 kašika**vode
- 1 prašak za pecivo

Kora 2:

- **10 kašika**brašna
- **10 kašika**šecera
- **10 kašika**ulja
- **10 kašika**vode
- 1 prašak za pecivo

...i još:

- 2 zamrznute pomorandže
- sok od pomorandže
- **100 g**šecera
- **7 kašika**soka od pomorandže
- džem od kajsije

Glazura:

- **100 g**posne cokolade
- **10 kašika**ulja

Priprema

Kora 1: U vanglici pomešati brašno, pecivo, kakao i šećer, pa sjediniti. Dodati vodu i ulje i viljuškom dobro promešati. Uzeti manji pleh (val. 30x20 cm) i prekriti dno pek papirom, a stranice premazati uljem. Testo je dosta gusto, staviti ga kašikom, pa vlažnim rukama formirati koru. Staviti da se peče, u prethodno zagrejanoj rerni, na 160 stepeni.

Kora 2: Ispeci je na isti način kao i prvu koru. Kada se malo prohladi, izmrviti je sitno.

Prethodno zamrznute pomorandže izrendati na sitnoj strani rendeta. U šerpu staviti šećer, prelići sa 7 kašika soka od pomorandže i staviti na šporet, da se šećer otopi. Kada se šećer otopio, dodati izrendanu pomorandžu i izmrvljenu koru. Mešati da se sve sjedini.

Tamnu koru poprskati sa sokom od pomorandže, pa je premazati, u tankom sloju, džemom. Preko staviti fil i ravnomerno ga rasporediti.

Za glazuru staviti izlomljenu cokoladu i ulje na šporet, pa zagrevati dok se cokolada ne otopi. Promešati još minut, dva, pa prelići preko kolaca. Staviti u frižider da se stegne.

Savet