

Jafa kolac



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastoјci

Za koru:

- **4** jajeta
- **20** kašika šecera
- **1** kesicavanilin šecera
- **20** kašikamleka
- **18** kašikaulja
- **20** kašikabrašna
- **1** kesicapraška za pecivo

Za fil:

- **200** g šecera
- **200** ml vode
- **1** kesicavanilin šecera
- **4** kašikemarmelade od pomorandže

Za glazuru:

- **100** g cokolade
- **3** kašike mleka
- **1** kašikaulja

Priprema

Umutiti dobro belanca, dodati žumanca. Zatim dodati šefer i vanilin šefer pa mleko, ulje, brašno i prašak za pecivo.

Usuti u pleh (35 x 25), podmazan ili obložen papirom za pecenje. Peci oko pola sata u rerni zagrejanoj na 180 C.

Pecenu i prohlaenu koru izvaditi iz pleha, iseci je na dva dela i jedan deo vratiti u pleh.

Vodu, šefer i vanilin šefer izmešati, staviti da provri. Kada se šefer otopi, skloniti sa ringle, dodati drugi deo kore (izmravljen), dobro izmešati. Dodati još i marmeladu od pomorandže, izmešati. Fil staviti preko kore.

Napraviti glazuru, otopiti cokoladu sa mlekom i uljem, i preliti kolac.

Ostaviti da se ohladi i stegne. Prijatno!

Savet

Umesto marmelade od pomorandže može da se stavi džem od kajisija i 1 rendana zamrznuta pomorandža.