

Jafa kolac



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za koru:

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

Za fil:

- 200 gšecera
- 200 mlvode
- 1 kesicavanilin šecera
- 4 kašikemarmelade od pomorandže

Za glazuru:

- 100 gcokolade
- 3 kašike mleka
- 1 kašikaulja

Priprema

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

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

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

Vodu, šećer i vanilin šećer izmešati, staviti da provri. Kada se šećer 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.