

Posne Jafa kocke



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- 2 **dl** kašastog soka od kajsije
- 1,5 **dl** kisele vode
- 1 **dl** ulja
- 100 **g** šecera
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 30 **kašika** brašna
- Za fil:
- 150 **g** šecera
- 1 **dl** vode
- 1 **vec** zamrznuta pomorandža
- 50 **g** margarina
- 100 **g** mlevenih oraha
- 150 **g** mlevene posne plazme
- Za glazuru:
- 150 **g** posne čokolade
- 20 **g** margarina
- 3 **kašike** ulja

Priprema

Umutiti sok, kiselu vodu, šećer i ulje. Kada se šećer otopi, dodati brašno kome smo dodali prašak za pecivo. Sve sjediniti u glatku masu bez grudvica. Pleh u obliku pravougaonika podmazati ili obložiti pek papirom i sipati testo. Zagrijati rernu na 250 C, pa staviti kolac da se peče, posle 10 minuta, smanjiti temperaturu na 210 C, i peći još dvadesetak minuta.

Za vreme dok se testo pece, staviti na vatru vodu i šecer da se špinuje. Kada se masa napravi kao za slatko, dodati margarin i još malo kuvati. Skloniti sa vatre, pa dodati rendanu smrznutu pomorandžu, zatim keks i orahe. Sve lepo sjediniti i ostaviti da se hladi. Kada je kolac pecen, preko toplog kolaca rasporediti hladan fil.

Rastopiti cokocadu sa margarinom i uljem, pa preliti glazuru preko fila. Kada se ohladi kolac, secite u kocke i služite.

Savet