

## ***Jafa kolac (7)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Patišpanj I:**

- 4 jajeta
- 12 kašikašecera
- 12 kašikaulja
- 12 kašikatople vode
- 12 kašikabrašna
- 1 prašak za pecivo

#### **Patišpanj II:**

- 4 jajeta
- 12 kašikašecera
- 12 kašikaulja
- 12 kašikatople vode
- 12 kašikabrašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 kašikakakaoa

#### **Glazura:**

- 200 g cokolada
- 3 kašikešecera
- 3 kašikeulja

### Šerbet:

- 200 ml vode
- 5 kašika šecera

### Fil:

- 2 zamrznute rendane pomorandže
- 4 kašike džema od breskvi ili kajsija

## Priprema

Umutiti sve sastojke za patišpanje i ispeci ih.

Beli patišpanj ostaje ceo, a braon (sa kakaom) izmrviti pa dodati ohladjen šerbet, narendane zamrznute pomorandže i džem.

Sve sastojke dobro promešati i sipati preko belog patišpanja.

Istopiti čokoladu na pari sa šećerom i uljem i prelići kolac.

## Savet

Šerbet je prokuvana voda sa šećerom.