Jaffa kolac (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **10**jaja
- **20 kašika**šecera
- **40 kašika**mleka
- **20 kašika**ulja
- **40 kašika**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil:

- **250 g**šecera
- **malo** vode
- **3 kašike**džema
- **3**zaleene pomorandže
- **1 kesica**vanilin šecera

Za glazuru:

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **2 kašike** ulja

Priprema

Umutiti mikserom 5 belanaca, dodati 10 kašika šecera i žumanca. Kada penasto umutimo dodati 20 kašika

mleka, 10 kašika ulja, 20 kašika brašna sa pola praška za pecivo i sjediniti varjacom. Staviti da se pece u zagrejanoj rerni, dok ne porumeni. Ovako napraviti još jednu koru.

Fil: Ušpinovati šecer sa malo vode, malo ree nego za slatko i u to izdrobimo jednu koru, u to dodati džem, vanilin šecer i zaleene pomorandže, koje smo prethodno izrendali na sitno rende. Sve to sjedinimo mikserom. Koru filujemo filom.

okoladu otopiti sa uljem i preliti kolac. Ostaviti da se stegne na hladnom. Prijatno!

Savet