

Jaffa kocke



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- 3 jaja
- 120 g smeeg šecera
- 1 kesica burbon vanile
- 1 dlulja
- 1 dl mleka
- 180 g brašna
- 1/2 praška za pecivo
- 15 g kakaa

I još:

- 2 dlisceanog soka od narandže
- korica narandže
- 1 kašika likera od narandže
- 2 kašika marmelade od kajsija

Glazura:

- 100 g tamne čokolade
- 3 kašike ulja

Priprema

Umititi belanca u cvrst sneg, dodati šecer, mutiti dok se šecer ne istopi. Dodati jedno po jedno žumance i nastaviti sa mucenjem dok se smesa ne sjedini. Postepeno dodavati ulje, a potom i mleko. Zatim dodati brašno pomešano s praškom za pecivo. Smesu podeliti na dva jednaka dela. Jednoj polovini dodati kakao i kašiku mleka. Kalup 20x30 cm obložiti papirom za pecenje pa posebno ispeci dva biskvita. Iscediti narandže. Ohlaeni tamni biskvit izmrviti rukama i dodati sok, koricu i liker. Svetli biskvit premazti marmeladom koju ste prethodno malo zagrejali, zatim rasporediti smesu od tamnog biskvita i poravnati. okoladu otopiti na pari sa uljem i prelti po kolacu. Ukrasiti po želji.

Savet