

Jaffa kolac (4)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za patišpanja:

- **5** jaja
- **15** kašika šecera
- **15** kašikamlijeka
- **12** kašikaulja
- **1** kesica prasha za pecivo
- **15** kašika brašna

Za fil:

- **2** smrznute narandže
- **100 g** oraha
- **2** kašike kakaoa

Za šerbet:

- **250 g** šecera
- **250 ml** vode

Za glazuru:

- **100 g** cokolade
- **3** kašike ulja

Priprema

Patišpanj pripremimo tako što polupamo jaja i dodamo šećer, mutimo dok se šećer ne rastopi. Zatim dodajemo mlijeko, ulje, prašak za pecivo i brašno. Patišpanj pecemo 20 minuta na 180 stepeni. Kada se patišpanj ohladi, potrebno je isjeci ivice i dodati u fil.

Dok se patišpanj peče priprati šerbet, kojim cete posuti patošpanj da ne bih bio suh. Ali koristi se samo pola šerbeta, a pola stavlja se u Fil. Bitno je staviti šećer i vodu da prokljuca. Kada se patošpanj ohladi zalijemo ga ravnomerno.

Fil: U Fil stavljam krupno narendane narandže, kakao, orahe, ostatak šerbeta kao i predhodno isjecene krajeve patišpanja. Fil ne smije biti puno redak i najbolje je rukom zamjesiti.

Preliv (glazura): okoladiju i ulje rastopiti i prelitи preko fila.

Savet

;))