

Jafa



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 12 kašika šecera
- 12 kašika ulja
- 12 kašika brašna
- 12 kašika mleka
- 1/2 kesice praška za pecivo

Žele:

- 2 narandže
- 100 ml vode
- 30 g želatina
- 3 kašike šecera

Glazura:

- 100 g čokolade
- 1 kašika ulja

Priprema

Kora: Dobro umutiti jaja sa šecerom, prvo belanaca zatim žumanca. Dodati mleko, brašno, ulje i prašak za pecivo. Sve sastojke dobro izjednaciti i sipati po jednu punu kašiku u kalupe. Peci u zagrejanoj rerni oko 10

minuta na 200 C. Izvaditi koru iz kalupa. Želatin: Izrendati koru od narandže, zatim iscediti sok i to pomešati sa vodom, šećerom i želatinom. Kad provri sipati u kalupe, u kojima se pekla kora, po dve velike kašike. Ostaviti u frižideru 5 minuta pa odgore staviti kore. Posle 15 minuta izvaditi iz kalupa i preliti sa glazurom. Dobije se oko 24 jafe.

Savet