

Jafa pita



težina: **tesko**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za kore:

- **100 g**šecera
- **200 g**masti
- **4 kašik**emleka
- **oko 300 g**brašna
- **1/2**narandže
- **1/2 kesice**praška za pecivo

Za fil:

- **8 dl**mleka
- **3 kašike**brašna
- **3 kašike**vanila pudinga
- **10 kašika**šecera
- **1/2**narandže
- **200 g**margarina

Za preliv:

- **300 g**cokolade
- **9 kašika**ulja

Priprema

Umutiti penasto mast i šećer, dodati mleko i koru pola narandže. Zamesiti sa oko 300 g brašna i praškom za pecivo. Testo treba da se odvaja od ruku. Podeliti u 3 dela i peci kore na prevrnutom plehu na 180 stepeni oko 7 minuta, da blago porumene. Svaku koru preliti otopljenom cokoladom.

Šećer, brašno i puding pomešati sa 2 dl mleka i to sipati u 6 dl vrelog mleka. Dodati sok i rendanu koru pola narandže. Kuvati dok se ne zgusne. Ohladiti. Penasto umutiti margarin i sjediniti sa filom.

Filovati kore. Kolac preliti otopljenom cokoladom.

Savet

U testo se može dodati i 1 jaje, po želji. Kore su jako lomljive, pa se mora pažljivo rukovati sa njima.