

## **Ekstra jafa ukus na metar**



težina: lako

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastoјci**

#### **Za žuto testo:**

- 2jajeta
- **130** gkristal šecera
- **60** mlulja
- **60** mlvode
- **130** goštrog brašna
- **1** kašikapšenicnog griza
- **1/2** kesiceprasha za pecivo (1 prepuna kašicica)
- malosoli

#### **Za smee testo:**

- 2jajeta
- **130** gkristal šecera
- **60** mlulja
- **60** mlvode
- **130** goštrog brašna
- **1** kašikakakao praha
- **1/2** kesiceprasha za pecivo (1 prepuna kašicica)
- malosoli

#### **Za kremu:**

- **100** gšecera u prahu
- **200** gmaslaca ili margarina

- **400 ml** mleka
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **100 g** kristal šecera
- **100 g** marmelade od narandže
- **1 kašica** Fruit Drink orange flavour

#### Za premaz:

- **400 g** marmelade od narandže

#### Za glazuru:

- **160 g** cokolade za kuvanje
- **80 g** maslaca ili margarina
- **6 kašik** kristal šecera
- **6 kašik** vode

#### Za premazivanje kalupa:

- **25 g** margarina
- maloprezli

### Priprema

Priprema kreme: Mleko staviti u šerpu. Puding u prahu pomešati sa 3 kašike šecera i malo mleka, a ostalo mleko sa ostatkom šecera (od 100 g) stavimo da provri. U vrelo mleko sipamo umešan puding u prahu i skuvamo (oko 5 minuta).

Posudu sa kuvanim pudingom poklopimo (da se ne uhvati korica) i pustimo da se dobro ohladi.

Mikserom umutiti maslac ili margarin sa šecerom u prahu, dodati ohlaen kuvani puding i marmeladu od narandže i mikserom umutiti.

Kalupe za srneca lea (sa rebrima) premažemo sa margarinom i pospemo prezlima.

Priprema žutog testa: Prosejati brašno sa praškom za pecivo. Mikserom umutiti belanca sa malo soli u cvrst sneg. Mikserom umutiti žumanca sa šecerom dodavajuci naizmenično kašiku po kašiku vode i ulja. Umucenoj masi dodati sneg od belanaca i prosejano brašno pomešano sa pšenicnim grizom i praškom za pecivo, te lagano varjacom izmešati u kompaktnu smesu. Priprema smeđeg testa: Prosejati brašno, kakao u prahu i prašak za pecivo. Mikserom umutiti belanca sa malo soli u cvrst sneg. Mikserom umutiti žumanca sa šecerom dodavajuci naizmenično kašiku po kašiku vode i ulja. Umucenoj masi dodati sneg od belanaca i prosejano brašno pomešano

sa kakao prahom i praškom za pecivo, te lagano varjacom izmešati u kompaktnu smesu. U jedan kalup sipajte smesu za žuto testo, a u drugi smesu za smeđe testo.

Zagrejte rernu na 190 stepeni i stavite kalupe sa testom da se peče 20 minuta. Peceno testo lagano istresite na tacnu posipanu prezlimu, da se ne bi lepilo za tacnu i pustite da se dobro ohladi.

Ohlaeno testo rezati prema rebrima u kriške. Od svakog testa dobije se 20 kriški. Podeliti kriške naizmenično 10 smeđih i 10 žutih i ponovo noviti postupak sa ostalih 10 smeđih i 10 žutih kriški.

Prva kriška se ne maže. Ostale kriške premazati marmeladom od narandže.

Na svaku krišku staviti 1 kašicicu kreme. Kremu na svim kriškama razmazati po kriški.

Pristupite slaganju prve rude: Prva na tacnu staviti praznu žutu krišku. Na nju prisloniti smeđu na mazanu krišku i lagano pritisnuti jednu na drugu. Postupak ponavljati dok se ne utroše 10 žutih i 10 smeđih kriški. Na isti nacin složite i drugu rudu.

Kada su rude složene svaku izvana premazati kremom. Staviti u frižider da se krema malo stegne.

Glazura: Na laganoj vatri otopiti cokoladu, margarin, vodu i šećer dok ne postane glatka masa. NE SME PROKUVATI. Glazuru od cokolade prelijemo preko kolaca.

Kada se glazura stegne i ohladi kolac režemo u koso na šnите.

## Savet

Savet: Ako imate samo jedan kalup za srnea lea onda prvo pecite žuto testo, kada je peeno izvadite iz rerne, modlu ohladite, operite i namažite ponovo sa margarinom i pospite prezlimu, te se vreme pripreme poveava za još 20 minuta peenja drugog testa.