

Jafa kolac (8)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za korice (x2):

- 3 jajeta
- 2 **kašike** fruktote
- 5 **kašike** brašna
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 100 **ml** ulja

I još:

- 2 zaleene pomorandže
- 3 **kašike** džema
- 200 **ml** vode
- 2 **kašike** fruktoze
- 100 **g** **Menaž** čokolade

Priprema

Umutiti jaja penasto, dodati fruktozu pa opet mutiti dok se fruktoza ne otopi. Zatim dodati ulje i brašno sa pecivom pa na kratko sjediniti. Smesu izliti u nauljenu i brašnom posutu tepsiju i ispeci koricu u zagrejanj rerni na 200 C.

Pecenu koricu izvaditi odmah iz tepsije i na isti nacin ispeci još jednu koricu.

Zaleene narandže izrendati. Najbolje da ih zamrznete dan ranije. Jednu koru iscepki na sitne komade, a jednu

vratite u čistu tepsiju.

Prokuvati 200 ml vode sa 2 kašike fruktoze.

Tom vodom odmah preliti narandže i usitnjenu koru.

Mešati prvo malo kašikom da se ne opecete od vruće vode.

Dodati 3 kašike džema od kajsije ili breskve.

Smesu lepo sjediniti i izgnjeciti rukama. Lepo umesiti da ne bude baš rastresita neko mekana, da korica lepo omekša.

Smesu stavljati preko prve kore u tepsiju i pritiskati malo rukama da se lepo ujednaci i da se smesa lepo zalepi za koru.

Kada svu smesu stavite i lepo ispritiskate rukama, otopiti Menaž čokoladu sa malo vode i prelite vrućom čokoladom kolac.

Sacekati kratko da se čokolada prohladi i stegne pa kolac staviti u frižider da se lepo ohladi i stegne. Zatim kolac iseci na kocke i pocastiti sebe i Vama drage ljude ovim divnim voćno-čokoladnim kolacem :)

Savet

Meni je kola sa ovom količinom fruktoze bio savršenog ukusa, taman toliko sladak da bude lagan i prijatan za konzumiranje još sa dodatkom kvalitetne čokolade užitek u svakom zalogaju. Ako volite slađe, možete dodati još i zasladiti po ukusa. Ja volim da se osećate i drugi ukusi, u ovom slučaju pomorandže, sem te slatkosti, a sa čokoladom mislim da nema potrebe previše trpati šećera bez potrebe. Uživajte u mekanom, sočnom, čokoladnom zalogaju :)