

Jaffa kolac (5)



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 250 mlulja
- 25 kašikabrašna
- 25 kašikamleka
- 1 kesicapraška za pecivo

Za fil:

- 2 velike zamrzute narandže
- 18 kašikašecera
- 6 kašikavode

Za glazuru:

- 2 štanglecrne cokolade

Priprema

Umutite jaja i šećer, dodajte ulje, mleko i brašno pomešano sa praškom za pecivo. Kolac pecite oko 20-25 minuta na 180 C. Kad se ohladi nožem isecite koru na pola. Priprema fila: Jednu polovinu kore izmrvite i tome dodajte sitno izrendane narandže. Prokuvati 18 kašika šećera sa 6 kašika vode i dodati u fil. Staviti fil preko kore i preliti istopljenom cokoladom. Služiti hladno.

Savet

Prijatno.