

Jafa kolac (10)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora 2x:

- 1jaje
- 6 kašikašecera
- 6 kašikaulja
- 6 kašikamleka
- 6 kašikabrasna
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Fil:

- 1izdrobljena kora
- 1 zamrznuta pomorandža izrendana
- 100 gšecera
- 3 kašikedžem od kajsija

Glazura:

- 4 kašikeulja
- 4 kašikemleka
- 2 kašikekakao
- 2 kašikešecera
- 4 rebracokolade za kvanje

Priprema

Ispici dve kore, ili jednu podeliti na pola kada se ispece. Kako je vama lakše. Koru napraviti tako što umutite jaja, dodavajući ulje, šećer, brašno sa praškom za pecivo i mleko. Izliti u podmazan pleh i peći dok ne porumeni i cackalica ne bude suva kada se ubode u koru. Kada se ohladi preseći je na pola po dužini (ako se jedna pravila).

Jednu celu koru (ili pola od cele prelomljene) izdrobiti na što sitnije komadice. Šećer uspinovati sa malo vode i dodati izdrobljenoj kori, dodati i džem, i izrendanu narandžu. Sve promešati lepo i premazati preko pecene kore. Lepo rasporediti fil i ostaviti da se prohladi.

Za glazuru: Na tihoj vatri sipati 4 kašike ulja, 2 kašike kakaa, 2 kašike šećera, 4 kašike mleka i 4 rebra čokolade za kuvanje. Sve istopiti i preliti i premazati preko kolaca. Ostaviti da se ohladi pa seci na kocke.

Savet

Savrsen jafa keks u domacoj verziji. :-)