

## **Jaffa kolac (6)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** jajeta
- **250** g šećera
- **100** ml ulja
- **200** ml mleka
- **450** g brašna
- **1** kesica prsačka za pecivo
- **100** ml soka od narandže
- **3** narandže
- **5** kašikadžema od kajsije, breskve ili narandže
- **200** g cokolade
- **100** ml ulja

### **Priprema**

Penasto umutiti jaja, pred kraj mucenja dodati šefer i kad se rastopi dodati mleko, ulje, i pecivo pomešano sa brašnom. Smesu izruciti u podmazan i pobrašnjen pleh (velicina 30 ili 32) i peci na 200 stepeni dok ne porumeni (probosti iglom i ako bude cista kad se izvadi, peceno je). Kad se patišpanj ohladi, prebaciti ga na radnu površinu i iseci na dve kore. Donju vratiti u tepliju i poprskati sokom, a gornju izmrviti u ciniju, dodati džem i izrendati smrnute narandže, pa promešati da se lepo sjedini i premazati preko kore koja je u tepliji i lepo uglačati. okoladu otopiti sa uljem i premazati preko kolaca.

### **Savet**

Dan pre spremanja kolaa, narandže oljuštiti i staviti u zamrziva.