

Jafa kolac (11)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 24 kašikašecera
- 24 kašikaulja
- 24 kašikamleka
- 28 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo

Za glazuru:

- 100 g cokolade
- 2 kašikeulja
- 2 kašikevode
- 2 kašikešecera
- 1 kuglicavelicine oraha margarina

Za fil:

- 300 ml vode
- 2 kašicešecera
- 1 mrzla narandža

Priprema

Za koru: Penasto umutiti jaja sa šećerom, dodati ulje, mleko i nastaviti miješanje mikserom. Potom, mikser isključiti, umiješati brašno pomešano sa praškom za pecivo i lagano sjediniti varjačom (ili kašikom).

Smesu uliti u nauljen i brašnom posut pleh i peći u dobro zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 30 minuta.

Ostaviti koru da se ohladi.

Za to vreme, u šerpu sipati vodu, dodati šećer i staviti da provri. Kada proključa kuvati još pet minuta pa skloniti sa vatre. Umiješati rendanu mrzlu pomorandžu i sjediniti. Od pecene kore iseci okrajke, svuda u krug i dodati u posudu sa filom.

Tako vruć fil ravnomerno rasporediti preko kore i ostaviti da se dobro ohladi.

Za glazuru. U šerpu staviti čokoladu, šećer, ulje, vodu i margarin i staviti na vatru, (koliko da se svi sastojci sjedine), te preliti preko ohlaćenog fila i ostaviti da se glazura stegne. Seci na kocke i poslužiti.

Savet

Šećer za fil meriti mjašom od 2 dl. Narandžu zamrznuti pa je narendati.