

## **Jafa kolac (11)**



težina: **srednje**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

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

#### **Za glazuru:**

- **100 g cokolade**
- **2 kašikeulja**
- **2 kašikevode**
- **2 kašikešecera**
- **1 kuglica velicine oraha margarina**

#### **Za fil:**

- **300 ml vode**
- **2 caše šecera**
- **1mrzla narandža**

### **Priprema**

Za koru: Penasto umutiti jaja sa šecerom, dodati ulje, mleko i nastaviti mucenje mikserom. Potom, mikser iskljuciti, umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo i lagano sjediniti varjacom (ili kašikom).

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

Ostaviti koru da se ohladi.

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

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

Za glazuru. U šerpu staviti cokoladu, šecer, ulje, vodu i margarin i staviti na vatru, (koliko da se svi sastojci sjedine), te prelitи preko ohlaenog fila i ostaviti da se glazura stegne. Seci na kocke i poslužiti.

## **Savet**

Šeer za fil meriti ašom od 2 dl. Narandžu zamrznuti pa je narendati.