Jafa kocke (3)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za biskvit:

- **4**jajeta
- **200 g**šecera
- **100 ml**mleka
- **50 ml**ulja
- **200 g**brašna
- **1** vanilin šecer
- **1 kesica**praška za pecivo

Preliv za seckani biskvit:

- **100 g**šecera
- **100 ml**vode
- **2** rendane zamrznute pomorandže

Za premaz biskvita:

- **4 kašike**džema

Glazura:

- **150 g**cokolade
- **2 kašike**ulja

Priprema

Biskvit: Prvo u posebnoj mix posudi umutiti belanca. Žumance umutiti sa šecerom dodati ulje, mleko, vanilin šecer, prašak za pecivo i brašno. Sve dobro pomešati pa dodati umucena belanca Na okrugli pleh obima 26 cm staviti papir za pecenje staviti umucenu smesu za biskvit i peci u zagrejanoj rerni na 170 C oko 25 minuta. Preliv za biskvit: Šecer i vodu staviti u šerpu i pustiti da provri kad provri kuvati 3 minuta. Priprema pomorandži: Zamrznute pomorandže izrendati na rende. Peceni biskvit ohladiti i preseci na pola. Jedan deo biskvita staviti u u tepsiju i premazati sa 4 kašike džema od kajsije, a drugi deo biskvita iseckati na sitne komadice i preliti sa prokuvanom vodom i šecerom. Dodati rendanu pomorandžu promešati. Dobro sjediniti i premazati preko premazanog biskvita. Priprema glazure: cokoladu otopiti na pari i dodati ulje, promešati i preliti kolac. Kolac preliti glazurom od cokolade.

Savet