

## *Jaffa kolac*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za prvu koru:**

- 2 jajeta
- 2 kašike fruktoze
- 50 ml mleka
- 20 ml ulja
- 3 kašike brašna
- 1 kesica praška za pecivo

#### **Za drugu koru:**

- 2 jajeta
- 2 kašike fruktoze
- 50 ml mleka
- 20 ml ulja
- 2 kašike brašna
- 1 puna kašika kakao praha
- 1 kesica praška za pecivo

#### **Za fil:**

- 500 ml mleka
- 300 ml vode
- 2 zaledjene pomorandže
- izmrvljena prva kora
- 6 kašike fruktoze

- 2pudinga (vanila)

### **Glazura:**

- 100 g cokolade
- 5 kašike vode

### **Priprema**

Za prvu koru, umutiti belanca, dodati fruktozu, umutiti, zatim dodati žumanca. Dodati mleko i ulje, umutiti. Dodati brašno i prašak za pecivo, sjediniti na kratko mikserom. Smesu izliti u nauljenoj i brašnom posutoj tepsiji i ispeci u zagrejanom rerni na 200C. Ostaviti da se kora prohladi dok se ispece druga.

Za drugu koru, umutiti belanca sa fruktozom, dodati žumanca, umutiti, dodati mleko i ulje, umutiti, zatim dodati brašno, kakao i prašak za pecivo i sjediniti. Izliti u nauljenoj i brašnom posutoj tepsiji i ispeci u zagrejanom rerni na 200C.

Za fil sjediniti mleko i vodu, odvojiti jednu šolju i u njoj razbiti puding sa fruktozom. Kada pocne da ključa ukuvati razbijeni puding uz mešanje dok se ne zgusti.

Puding izliti u ciniju u kojoj su izrendane zaledjene pomorandže i izmrvljena prva kora (bela). Sve lepo zmešati kašikom da se sjedini.

Fil izliti preko druge kore (crne) i poravnati malo.

Za glazuru otopiti cokoladu sa malo vode i prelići preko fila. (Ja sam dodala i malo aromu mente)

Ostaviti da se malo prohladi pa odložiti u frižideru da se lepo ohladi i stegne. Seci na kocke i dekorisati :-)

### **Savet**

Jako ukusan, kremast i osvežavajući kola? :-) Kada se lepo ohladi, prava poslastica za tople dane :-)