

Jaffa kolac



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za prvu koru:

- **2**jajeta
- **2** kašikefruktoze
- **50** mlmleka
- **20** mlulja
- **3** kašikebrašna
- **1** kesicaprška za pecivo

Za drugu koru:

- **2**jajeta
- **2** kašikefruktoze
- **50** mlmleka
- **20** mlulja
- **2** kašikebrašna
- **1** puna kašikakacao praha
- **1** kesicaprška za pecivo

Za fil:

- **500** mlmleka
- **300** mlvode
- **2**zaledjene pomorandže
- izmrvljena prva kora
- **6** kašikefruktoze

- 2 pudinga (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 zagrejanoj 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 zagrejanoj rerni na 200C.

Za fil sjediniti mleko i vodu, odvojiti jednu šolju i u njoj razbiti puding sa fruktozom. Kada pocne da kljuca 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 preliti 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 osvežavajuci kola :-) Kada se lepo ohladi, prava poslastica za tople dane :-)