

Jafa kolac



Sastojci

Za kore:

- 4 jaja
- 20 kašika šecera
- 24 kašike mleka
- 24 kašike brašna
- 2 kesice praška za pecivo

Za fil:

- 250 g šecera
- 1 dl vode
- 4 kašike džema
- 1 zaleena narandža

Glazura:

- 100 g cokolade
- 3 kašike ulja

Priprema

Od 2 jajeta odvojte belanca od žumanaca i umutite ih penasto, dodajte 10 kašika šecera i mutite dok se neistopi, pa izmiksajte i 2 žumanca. Sipajte 12 kašika mleka, 12 kašika brašna i 1 prašak za pecivo.

Promešajte i sipajte u podmazan i brašnom posut pleh. Pecite u zagrejanoj rerni na 250 stepeni oko 10 minuta. Tako umutite i ispecite još jednu koru.

Ušpinujte 250 gr šecera sa 1 dl vode. Jednu koru izdrobite i dodajte u špinovan šecer, dobro promešajte i stavite 4 kašike džema (ja sam stavila od šljiva), sjedinite i dodajte izrendanu narandžu. Dobro promešajte i nanosite na koru.

Otopite cokoladu sa uljem i premažite kolac.

Ostavite da se dobro ohladi i secite po želji.