

Jaffa kolac (7)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

I kora:

- 3 jajeta
- 5 kašikašecera
- 3 kašikeulja
- 3 kašikemleka
- 3 kašikebrašna
- 2 kašikekakaoa
- 1/2 kesicepraška za pecivo

II kora:

- 3 jajeta
- 5 kašikašecera
- 3 kašikeulja
- 3 kašikemleka
- 5 kašikabrašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo

Za fil:

- 750 ml mleka

- 200-250 gšecera
- 1 kesicavanilin šecera
- 8 kašikagustina
- 250 gmargarina
- 2 štanglecokolade za kuvanje
- 300 gjaffa keksa
- po potrebisok od pomorandže (za umakanje keksa)

Za glazuru:

- 100 gcokolade za kuvanje

Priprema

I kora: Jaja umutiti penasto sa šećerom, zatim dodati ulje i mleko pa sve dobro umutiti. Na kraju u umucenu smesu dodati brašno pomešano sa kakaom i praškom za pecivo i sve lagano sjediniti varjaćom. Smesu uliti u pleh obložen papirom za pečenje i peci u zagrejanjnoj rerni na 200 stepeni.

II kora: Umutiti penasto jaja sa šećerom, dodati ulje i mleko pa na kraju umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sve sjediniti varjaćom i smesu uliti u obložen pleh. Peci u zagrejanjnoj rerni na 200 stepeni.

Fil: Odvojiti 250 ml mleka i u njemu razmutiti gustin da nema grudvica. Ostatak mleka staviti sa šećerom i vanil šećerom da provri. U provrelo dodati razmucenu smesu i kuvati na laganoj vatri uz mešanje dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Margarin umutiti penasto pa ga sjediniti sa ohlaenim filom. Pripremljen fil podeliti na dva dela i u jedan deo dodati 2 štangle otopljene cokolade (otopiti na pari).

Filovanje: Koru sa kakaom premazati svetlim filom.

Preko svetlog fila poreati jaffa keks prethodno umocen u sok.

Preko keksa naneti cokoladni fil.

Na cokoladni fil staviti svetlu koru.

Kolac preliti cokoladnom glazurom.

Kolac ostaviti da se stegne pa seci na parcice željene velicine.

Savet