

Jaffa Menaž kolac



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- **450 g** brašna
- **100 g** šećera
- **1 kesica** praška za pecivo
- **150 g** margarina ili masti
- **1** jaje
- **100 ml** mleka

Za cokoladni Menaž fil:

- **350 ml** mleka
- **100 g** čokolade
- **4 kašike** šećera
- **1** puding od čokolada
- **125 g** margarina

Za fil od narandže:

- **300 ml** sirupa narandža
- **300 ml** vode
- **maloprehrambene** narandžaste boje

- 2pudinga od vanile

Glazura:

- 100 g cokolade
- 3 kašike šećera
- 3 kašike vode
- 50 g margarina

Priprema

Evo je konacno i druga verzija jaffa pite :) Razlika je u filovima, ova verzija je meni bolja jer je približnija jaffa keksu, cak imam utisak kao i da jedem jaffa keks;) samo u vidu kolaca :P Prvo skuvate filove :) Za fil od narandže: Staviti na šporet 300 ml sirupa sa 200 ml vode i malo prehrambene narandžaste boje da provri, u ostatak razmutiti puding pa dodati u prokuvani sok i skuvati gust fil. Ostaviti da se hladi, ali ne sme da se jako ohladi jer se nece moci mazati na kore, neka bude fil mlak.

Za fil od cokolade: Staviti oko 250 ml mleka da prokuva sa šećerom, u ostatak razmutiti puding i skuvati gust fil pa skloniti sa vatre i dodati cokoladu, mešati dok se ne rastopi, u ohla?en fil umutiti margarin.

Dok se filovi hlade napraviti kore: Od brašna, šećera, praška za pecivo, margarin, jajet i mleka zamesiti testo koje je mekano i nelepljivo, (držite se sastojaka koje sam navela, ako vam kojim slucajem testo i dalje bude malo lepljivo dodajte vrlo malo brašna) podeliti na 5 jufkica. Svaku jufkicu izmeriti na vagu, treba da budu jednake moje su imale svaka po 210 g. Rernu zagrejati na 200 stepeni. Što pobrašniti pa razvijati svaku jufkicu posebno velicine 20x30 cm. Iseci pek papir velicine pleha i staviti na preokrenuti pleh, sa oklagijom lagano prebaciti testo, možete malo sa nožem poravnati sa strane. Peci svaku koru oko 10 minuta, cim vidite da krajevi pocinju da žute, vadite iz rerne, kora mora biti više bela. Re?ati kora pa cokoladni fil, pa kora, pa narandža fil, pa kora pa cokoladni fil, kora, narandža fil kora i odozgo glazura (sve sastojke otopite na laganoj vatri i premazite kolac). Kolac ostaviti u frižider da se hladi, najbolje je da prenoci jer kore omekšaju i lepše se sece.

Savet