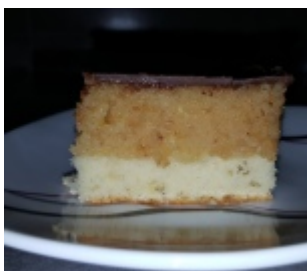


Jafa kolac (12)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za patišpanj:

- 4 jajeta
- 20 kašika šecera
- 20 kašika mleka
- 20 kašika ulja
- 22 kašikebrašna
- 1 kesicapraška za pecivo

I još:

- 3 smrznute narendane pomorandže
- 150 g šecera
- 4 kašikemešane marmalade
- 180 ml vode

Za glazuru:

- 150 g čokolade
- 3 kašikeulja

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom pa dodati ulje, mleko, brašno i prašak za pecivo. U pleh obložen pek papirom izliti patišpanj. Peci na 180°C.

Gotov patišpanj izvaditi iz tepsije i kad se ohladi preseći ga na pola. Jednu polovinu vratiti u tepsiju.

U šerpicu staviti vodu i šećer da prokuvaju. Kuvati 3 minuta. U narendane pomorandže dodati vodu i šećer, marmeladu lepo izmešati, pa dodati drugi deo patišpanja koji smo izmrvili. Dobro sve sjediniti i staviti preko kore.

Čokoladu i ulje na laganoj vatri istopiti i preliti kolac.

Savet

Može bilo koja marmelada da se stavi. Kad ne znamo šta sa lošim pomorandžama (suve, previše kisele) , ovaj kolač je super da se iskoriste te pomorandže. Ja oljuštim pomorandže pa ih zamrzem.