

Jafa kolac (13)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 24 kašika šecera
- 24 kašika mleka
- 24 kašika brašna
- 24 kašika ulja
- 1 kesica praška za pecivo
- 200 g šecera
- 200 ml vode
- 2 smrznute narandže
- 5 kašika džem od kajsija
- 100 g čokolade
- 2 kašike ulja
- 5 kašika mleka
- 3 kašika šecera

Priprema

Priprema kore: Umutiti penasto belanca sa šecerom, zatim laganododati žumanac po žumanac. Umucenoj penastoj masi dodati prosejano brašno umešano sa praškom za pecivo, zatim dodati ulje i mleko.

Promešati masu i sipati u vecem plehu koji je obložen masnim papirom. Koru peci u zagrejanoj rerni na 200 C oko 20 minuta.

Kora kada je pecena i porumeni izvaditi je iz sporeta i ohladiti. Koru hladnu podeliti uzduž na dva jednaka dela.

Jedan deo kore vratiti na tacnu, a drugu izmrviti za fil.

Pripremanje fila: Na laganoj vatri u manjoj podudi uspinovati šećer i vodu. U posudu narendati dve smrznute narandže, dodat i drugi deo izmrvljene kore sa 5 kašika džema od kajsijske, sve to preliti sa ušpinovanim šećerom.

Promešati smesu da se lepo sve izjednači. Preko prvi deo kore ravnomerno premazati fil. Kolac ostaviti da se ohladi i stegne.

Glazura čokolade: Na laganoj vatri otopiti čokoladu sa šećerom, mlekom i uljem, mešati neprekidno sve dok se ne dobije homogenu glatku masu. Preko hladnog kolaca preliti glazuru od čokolade.

Jafa kolac ostaviti u frižideru da se ohladi i stegne. Hladan kolac seci na štanglice.

Savet