

## **Socni jafa kolac**



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **4** jajeta
- **20** kašika šecera
- **24** kašikamleka
- **6** kašikaulja
- **1** kesicaprška za pecivo
- **24** kašike integralnog brašna
- **10** kašikaprezle
- **1** vanil-šecer

#### **Fil:**

- **1** narandža
- **3** kašikedžema - kajsija
- **2** dlvode
- **150** g šecera

#### **Glazura:**

- **1** dl neutralne pavlake za kuwanje
- **100** g cokolade za kuwanje

- **1 kašicica maslaca**

**Za preliv testa:**

- **10 kašikamleka**

## **Priprema**

Izmutiti penasto belanca, dodati šefer, vanil-šefer, nastaviti mucenje da se šefer rastopi, dodati žumanca, nastaviti mucenje. Dodati ulje i mleko, smanjiti brzinu i nastaviti mucenje. Dodati brašno, prezle i prašak za pecivo i varjacom mešati dok ne bude glatko. Peci u podmazanom plehu na oko 200'C. Ili kao jednu koru, koju cete preseći koncem da budu dve tanje. Ili sipajte pola testa, pa peci u dva puta. Ja sam pekla u dva puta, jer mi sigurnije da ne bude gnjecavo u sredini.

Ispecenu koru preseći koncem ili nožem da dobijete dve tanje ili ako ste pekli iz dva puta, svakako jednu tu izmrvitite i dodajte joj rendanu zamrznutu narandžu, džem. Vodu prokuvati sa šeferom, pa dodati u prethodnu smesu i mešati da se dobije što kompaktnija masa. Ja to izgnjecim rukom.

Ispecenu koru preliti sa 10-ak kašika mleka, pa preko sipati taj fil i rukom slobodno utapkatiti, jer tako se najbolje izravna.

Glazuru spremiti na najtiroj vatri da ne prokljuca, nego da se cokolada istopi. Preliti preko kolaca. Staviti u frižider da se stegne.

## **Savet**

Sei na trouglove.