

Jaffa kolac (8)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **6**belanaca
- **6** kašikašecera
- **6** kašikabrašna
- **1** kesicapraška za pecivo

Preliv:

- **2** dlmleka
- **2** kesicevanil šecera

Fil:

- **1** lmleka
- **200** gšecera
- **6**žumanaca
- **3** kašikegustina
- **2** kesicepuđinga od vanile
- **250** gmargarina
- **150** gprah šecera
- **100** gcokolade

- **400 g**jaffa keksa

Dekoracija:

- **100 g**cokolade
- **80 ml**slatke pavlake

Preparacija

Kora: Belanca umutiti u cvrst sneg sa šecerom, zatim dodati brašno i prašak za pecivo pa sve sjediniti varjacom. Smesu uliti u obložen pleh i peci 20 minuta na 180 stepeni. Pecenu koru ostaviti da se ohladi. Preliv: Mleko zagrejati sa vanil šecerom pa time preliti ohlaenu koru.

Fil: Žumanca umutiti sa gustinom i praškom za puding, dodati malo mleka od ukupne kolicine i sve dobro izmešati da nema grudvica. Ostatak mleka staviti sa šecerom da provri. U provrelo dodati umucenu smesu i kuvati uz mešanje dok se ne zgusne. Ostaviti fil da se ohladi. Margarin umutiti penasto sa prah šecerom pa ga sjediniti sa ohlaenim filom.

Fil podeliti na dva dela i u jedan deo dodati na pari otopljenu cokoladu.

Filovanje: Koru premazati cokoladnim filom.

Zatim poreati jaffa keks prethodno umocen u mleko.

Preko keksa naneti žuti fil.

Zagrejati slatku pavlaku, dodati joj cokoladu i mešati da se cokolada otopi pa preliti preko torte. Ukrasiti po želji.

Savet