

## ***Jafa kolac (15)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za koru (x2):**

- 2 jajeta
- 10 kašika šecera
- 10 kašika mleka
- 10 kašika ulja
- 10 kašika brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo

#### **Fil:**

- 200 g šecera
- malovode
- 2 kašike džema od kajsija
- 1 smrznuta pomorandža

#### **Glazura:**

- 100-150 g čokolade

- **malomleka**
- **malo** ulja

## **Priprema**

Za koru za ovaj kolac ne odvajam belanca od žumanca. U ciniju za mucenje polupati 2 jaja, dodati šecer, mleko i ulje pa mutiti mikserom uz lagano dodavanje brašna pomešanog sa praškom za pecivo. Smesu izliti u tepsiju sa pek papirom i peci dok ne pocne da rumeni i dok ivice ne pocnu da se odvajaju od ruba. Na isti nacin ispeci i drugu koru.

Fil: 200 g šecera preliteri sa malo vode - toliko da prekrije šecer, pa kuvati da vri, kao za šerbet. Smanjiti vatru pa dodati 2 kašike džema i jednu izrendanu pomorandžu. Kuvati zajedno par minuta, skloniti sa vatre, pa u to izmrviti jednu koru.

Drugu koru premazati filom. Ne morate cekati da se ista ohladi.

Glazura: 100-150 g cokolade za kuvanje izlomiti, dodati 2-3 kašike mleka, malo ulja pa istopiti i preliteri kolac.

## **Savet**

Ja li?no više volim kad je ovaj kola? tanji, pa sam pekla u ve?oj tepsiji. Ukoliko volite deblji, pecite kore u manjoj tepsiji :)