

# **Jaffa biskvit**

## **Sastojci**

### **I kora:**

- 6 jaja
- 24 kašike šecera
- 24 kašike mleka
- 12 kašika ulja
- 24 kašike brašna
- 1/2 praška za pecivo

### **II kora (ispeci,izmrviti i dodati u fil):**

- 3 jaja
- 12 kašika šecera
- 12 kašika mleka
- 12 kašika ulja
- 12 kašika brašna
- 1/4 paška za pecivo

### **Fil:**

- 2 caše šecera
- 0,5 l vode
- 3 narandže (zaledjene)
- 2-3 kašike džema

### **Za ukrašavanje:**

- 2 mlecne cokolade
- malo ulja

## **Priprema**

Jaja i šećer dobro umutiti, kada se umuti dodati, mleko, ulje, brašno i pecivo. Mutiti još malo da se smjesa sjedini. Koru ispeci i ostaviti da se ohladi.

Drugu koru takodje umutiti na isti nacin, kao i prvu. Kada se ispeče, koru izmrviti i dodati u fil.

2 caše šecera i 0,5 l vode staviti da se prokuva, u to dodati 3 narendane narandže, koje ste prethodno zaledili, takodje dodati džem i drugu koru koju ste izmrvali.

Fil premazati preko kore.

okoladu istopiti na pari, sa malo ulja i premazati preko kolaca.