

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 čaše 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 također umutiti na isti način, kao i prvu. Kada se ispece, koru izmrviti i dodati u fil.

2 čaše šećera i 0,5 l vode staviti da se prokuva, u to dodati 3 narendane narandže, koje ste prethodno zaledili, također dodati džem i drugu koru koju ste izmrvili.

Fil premazati preko kore.

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