Jafa kolac dvobojni



težina: **srednje**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- **3**jajeta
- **18 kašika**šecera
- **1**vanil šecer
- **4 kašike**ulja
- **18 kašika**mleka
- **10 kašika**prezli
- **8 kašika**brašna
- **1/2 kesice**prašak za pecivo
- **2 kašike**kakaa

Fil:

- **200 ml**vode
- **200 g**šecera
- **1**narandža
- **3 kašike**džema
- **1 kašicica**extrakt ruma

Glazura:

- **3 kašike**mleka
- **1 kašika**šecera
- **2 kašike**margarina
- **100 g**nesqika

Priprema

Penasto umutiti belanca, dodavati lagano šecer i vanil šecera. Kad se šecer istopi, dodavati jedno po jedno žumance, ne prekidati mucenje. Dodati mleko i ulje.

Iskljuciti mikser, pa brašno, prašak za pecivo i prezle dodavati po malo i mešati varjacom dok se ne razbiju grudvice.

Podmazati uljem i posuti brašnom užu tepsiju (uvec). Polovinu testa sipati u tepsiju, a u drugu polovinu dodati kakao, izmutiti i dodati u tepsiju da bude prošarano testo. Peci oko 30-ak minuta na oko 180'C.

Ispecen biskvit preseci na pola. Jednu polovinu izmrviti.

Vodu i šecer staviti na ringlu da se istopi, dodati 3 kašike džema od kupina, extrakt ruma i 1 izrendanu narandžu (koju ste prethodno zamrznutu izrendali). Mešati da se sve sjedini. Dodati izmrvljeni biskvit i sve dobro izmešati. Nadev staviti na biskvit i izravnati.

Rastopiti mleko, margarin, šecer i nesqik, malo prohladiti i sipati na kolac. Staviti u frižider da se stegne. Seci na uže pravougaonike.

Savet