

Jafa kolac (17)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za 2 kore:

- **8** jaja
- **8 kašike**šecera
- **8 kašike** brašna
- **8 kašike** mleka
- **1 kesica**praška za pecivo
- **2 kašike**strugane kore narandže

Fil:

- **1**pecena izmrvljena kora
- **5 kašika** džema od kajsije
- **2** vecerendane zamrznute narandže
- **150 g** šecera
- **1** dlvode
- **100 ml**cedjenog soka narandže

Glazura:

- **150 g**cokolade za kuvanje
- **3 kašike** mleka
- **10 g**maslaca (ili margarina)

Priprema

Umutiti mikserom 4 jaja sa 4 kašike šecera. Dodati 4 kašike mleka, 1 kašiku rendane narandže. Kratko umutiti. Dodati 4 kašike brašna i pola praška za pecivo. Umutiti. Izliti smesu u pleh velicine 35x25 obložen pek papirom. Peci kore na 250 C oko 30 minuta. Ispeci dve kore. Jednu koru za filovanje. Drugu koru izmrviti za fil.

Fil: Ušpinovati 150 g šecera sa 1 dl vode. Izmrviti jednu ispecenu koru. Koru preliti ušpinovanim šecerom. Dodati dzem od kajsija, rendane narandže (ja uvek od jedne narandže izrendam koru i sredinu, a od druge samo sredinu. Nekako mi je lepši ukus, kora narandže nekad može da bude gorka). Sve lepo izmešati da se sjedine sastojci.

Filovanje: Na poslužavniku staviti koru. Koru preliti sa 100 ml cedjenog soka narandže. Preko kore rasporediti fil i oblikovati. Ostaviti da se stegne. Preko kolaca preliti glazuru od otopljene cokolade sa mlekom i maslacem.

Ostaviti da se kolac ohladi. Seci i služiti!

Savet

Odli?an kola? kome retko ko odoleva.