

Jafa kocke

Sastojci

Za koru:

- 2 jajeta
- 18 kašika šecera
- 18 kašika ulja
- 18 kašika mleka
- 18 kašika brašna
- 2 vanilin šecera
- 1 prašak za pecivo

Za fil:

- 2 dl vode
- 200 g šecera
- 4 kašike pekmeza od kajsije
- izblendirane 3 narandže, bez kore

Glazura:

- 100 g cokolade
- 1 kašicica ulja
- 1 kašicica mleka
- 1 kašicica margarina
- 1 jaje

Priprema

Dobro umutiti sve navedene sastojke, izruciti u vecu podmazanu i brašnom posutu tepsiju i peci na 200 stepeni, oko 30 minuta.

Fil: Prokuvati vodu i šecer, pa dodati odsecene okrajke od pecene kore, (obseci skroz okolo, po 2 prsta širine, sredina ostaje za mazanje).

Dobro izmešati, pa dodati pekmez i blendiranu narandžu, može i samo cedjena. Sve dobro izmešati i premazati,

preko kore, izravnati i preliti sa glazurom:

Otopiti cokoladu sa mlekom i uljem, dodati margarin, pa kada se i on istopi, dodati celo jaje i brzo mešati da se sve lepo spoji i preliti preko kolaca.

Ostaviti da se sve ohladi i stegne.