

Jafa kocke (4)



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Kora:

- 4 jajeta
- 24 kašikešecera
- 24 kašikemleka
- 6 kašikaulja
- 24 kašikebrašna
- 1 kesicavanil šecera
- 1 kesicapraška za pecivo

Fil:

- 2 smrznute narandže
- 200 g šecera
- 2 dl vode
- 3 kašikedžema od breskve
- 1/2 izmrvljene kore (prethodno pecene)

Glazura:

- 100 g čokolade za kuvanje
- 3 kašikeulja

Priprema

Umutiti jaja i šećer, dodati vanil šećer, ulje, mleko, pa postepeno dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Izliti u pleh. Peci koru u manjem plehu u zagrejanj rerni na 200 C oko 20 minuta, proveriti cackalicom dali je pecena. Kad se kora prohladi preseći je uzduž o na pola, pa jednu polovinu izmrviti. Nju cemo kasnije dodati u fil.

Fil: Oprati dobro 2 narandže pa ih zamrznuti. Uspinovati vodu, šećer i džem pa tome dodati 1/2 kore koju ste presekli vodoravno na pola i izmrvili, sve sjediniti u homogenu masu može i mikserom pa premazati na koru.

okoladu i ulje rastopiti na pari pa premazati preko kolaca, kad se stegne cokolada seci kocke.

Savet

Kad nemam džem od breskve, zamenimo sa džemom ili pekmezom od kajsije. Isto je ukusno.