

Jafa štangle



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Kore:

- 4jaja
- 24 kašikabrašna
- 24 kašikašecera
- 24 kašikamleka
- 24 kašikaulja
- 2 kašikekakao
- 2 kesicepraška za pecivo
- 2 kesicevanilin šecera

Fil:

- 2smrznute pomorandže
- 500 mlmleka
- 2pudinga od vanile
- 200 gšecera
- 4 kašikepekmeza od kajsija
- 125 gmargarina

Glazura:

- 100 gcokolade
- 3 kašikeulja

Priprema

Umutiti belanca u cvrst šam postepeno dodajuci šećer i vanilin šećer. Zatim dodati žumanca, mutiti pa dodati mleko i ulje. Na kraju u smesu umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo. Sve sjediniti varjacom. Dobijeno testo podeliti na dva jednaka dela, u jedan dodati kakao, a drugi ostaje žuti. Prvi deo sipati u tepsiju velicine 23x32 cm obloženu papirom za pečenje i peći oko 10 minuta na 180 stepeni. Isti postupak ponoviti i sa drugom korom. Pecene kore ostaviti da se ohlade, pa žutu koru izmrviti na sitne parčice.

Zaleene pomorandže izrendati na sitno. U malo mleka razmutiti puding, a ostatak zajedno sa šećerom staviti da prokuva. U vrijuce mlekouliti razmucenu smesu i mešati dok se ne zgusne. Ostaviti fil da se prohladi pa ga sjediniti sa umucenim margarinom. Potom dodati pekmez od kajsija i izrendane narandže, na kraju izmrvljenu koru.

Fil namazati preko kakao kore. Kolac staviti u frižider da se stegne. Otopiti cokoladu sa uljem na pari pa prelići preko kolaca. Iseci na štangle kad se ohladi.

Savet