

Jaffa kolac (9)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koricu (x2):

- 3 jajeta
- 3 kašike fruktoze
- 3 kašike vode
- 3 kašikemleka
- 4 kašike brašna
- 1 kesica prasha za pecivo

Još:

- 2 zaleene pomorandže
- 200 g cokolade
- 1 šoljavode
- 3 kašike fruktoze
- 4-5 kašike džema od kajsija

Priprema

Odvojiti žumanca od belanaca. Muti belanca pa kafa postanu cvrsta dodati i fruktozu i umutiti. Smanjiti mikser na najmanje pa umešati i žumanca. Iskljuciti mikser pa dodati vodu, mleko, brašno i pecivo i sve sjediniti varjacom. Izliti u tepsiju sa pek papirom i staviti u vec zagrejanoj rerni na 200 C. Kada se korica malo zapece krenuti sa pripremom još jedne takve korice. Izvaditi prvu koru zajedno sa papirom, staviti novi papir, izliti smesu, poravnati kašikom i staviti da se ispeče. Kada se ispeče jednu koru vratiti u tepsiju druku sitno nakidati u vecu posudu.

Izmrvljenoj kori dodati džem i narendane, zaledjene pomorandže, zajedno sa korom. Sjediniti kašikom. Vodu i fruktozu prokuvati pa dolivati polako u smesu i mešati kašikom da se dobije jednolicna smesa, da se svi sastojci lepo povežu. Smesu istresti preko kore i lepo utapkati i poravljati. okoladu otopiti sa par kašika vode, preliti preko kolaca i okretati tepsiju da se lepo razlige do krajeva. Staviti u frižider da se dobro ohladi i stegne pa seci na kocke.

Savet

Ja sam kola prvo stavila u zamrziva kako bi se što pre stegao i što pre isekao pa kasnije u frižider :D jako lep a jednoatavan kola, i brzo se pripremi.