

Jaffa rozen



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** kora za rozen tortu
- **2 srednje** pomorandže
- **300 ml** vode
- **100 g** šecera
- **250 g** margarina
- **200 g** čokolade
- **300 g** mlevene plazme

Glazura:

- **100 g** čokolade
- **1 kašik** ulja
- **3 kašik** mleka

Priprema

Vodu stavimo da se kuva sa šećerom kada provri dodamo margarin i čokoladu uz neprekidno mešanje kuvamo dok se sastojci ne otope i sjedine. Dodamo predhodno zamrznutu i izrendanu pomorandžu i ml plazmu. Promešamo da se sjedini masa.

Vrucim filom filujemo jednu po jednu koru sem poslednje. Ostavimo da odstoji u frižideru 1h.

Otopimo cokoladu sa uljem i mlekom i prelijemo preko kolaca i dekorišemo po želji.

Kada se glazura stegne, kolac secemo na kocke i poslužimo.

Savet

Kola je odlinog ukusa, a jednostavno za spremanje.