

Jaffa kolac (10)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo:

- 2 jajeta
- **200** gprah šecera
- **20** kašikamleka
- **20** kašika ulja
- **20** kašikabrašna
- **1** kesicapraška za pecivo

Fil:

- **2** srednjepomorandže
- **1 dl** vode
- **2** kašike džem od kajsija
- **100** gšecera
- **odseceni krajevitesta**

Glazura:

- **100** gcokolade
- **2** kašikeulja
- **2** kašikemleka

Priprema

Jaja i prah šecer penasto izmutimo dodamo mleko i ulje promešamo da se sjedini uz neprekidno mešanje dodajemo mešavinu brašna i praška za pecivo. Dobijenu smesu sipamo u podmazan pleh.

Pecemo na 170C oko 15 minuta da lepo porumeni.

Pomorandže trebaju biti zamrznute (detaljno oprane i držane u zamrzivac minimum 4 h). Izrendati na sitnije rupice rende staviti u šerpu dodati vodu, šecer i džem i prokuvati.

Izsecemo krajeve piškote koje smo pekli i udrobimo u fil.

Pobro mromešamo da se lepo sjedini i dobijeni fil nanesemo na koru i jednako razporedimo.

Na tihoj vatri otopimo cokoladu sa dodatim mlekom i uljem kad se lepo otopi i sjedini prelijemo kolac.

Ostavimo oko pola sata da se cokolada stegne i spremno za posluženje.

Savet

Kad god pravim ovaj kola setim se mojih poetaka u spremanju poslastica pošto je bio prvi kola koji sam samostalno napravila .Jeste beše davno ali se seam