

Jaffa kolac (10)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo:

- 2 jajeta
- 200 g prah šecera
- 20 kašikamleka
- 20 kašika ulja
- 20 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo

Fil:

- 2 srednjepomorandže
- 1 dl vode
- 2 kašike džem od kajsija
- 100 g šecera
- odseceni krajevitesta

Glazura:

- 100 g cokolade
- 2 kašikeulja
- 2 kašikemleka

Priprema

Jaja i prah šećer 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, šećer i džem i prokuvati.

Izsecemo krajeve piškote koje smo pekli i udrobimo u fil.

Pobro mromešamo da se lepo sjedini i dobijeni fil nanesimo 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 poslužnje.

Savet

Kad god pravim ovaj kolač setim se mojih početaka u spremanju poslastica pošto je bio prvi kolač koji sam samostalno napravila. Jeste beše davno ali se sećam