

Jafa kolac (2)



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora

- 3jaja
- 15 **kašika**šecera
- 15 **kašika**mleka
- 14 **kašika**ulja
- 15 **kašika**brašna
- 1prašak za pecivo

Preliv

- 300 **g**šecera
- 2 **dl**vode
- 2pomorandže
- 8 **kašika**adžema od kajsije
- 3želatina

Glazura od cokolade

- 300 **g**cokolade
- 5-6 **kašika**ulja

Priprema

Za koru umutiti jaja i šecer, dodati mleko i ulje pa dobro razmutiti da se šecer istopi. Dodati brašno i prašak za

pecivo, razmutiti i razliti u podmazan pleh da se pece.

Za fil tj preliv sipati šecer i vodu i kuvati 5-6 minuta, dodati rendane pomorandže (pomorandže zamrznuti da bi mogle da se renaju na sitno rende), kuvati par minuta i onda dodati džem od kajsije. Kuvati još par minuta, ali na slabijoj vatri jer zbog džema fil jako prška. Pred kraj ubaciti 3 kesice želatina. Vreo fil razliti preko kore i ostaviti da se ohladi.

Na ohladjen kolac staviti glazuru.

Savet

Kora se pee u velikom plehu od rerne, ne u onom klasicnom za koru za tortu. Pomorandže zamrznuti dan ranije ili par sati ranije da bi mogle da se izrendaju. Ne iste se ve idu zajedno sa korom. Želatin se razmuti u vrlo malo vode i onda ubaci u fil samo da se rastopi, jer ako se direkt iz kesice sipa u kljuajuci fil, naprave se grudvice.