

Noc i dan - Jaffa štanglice



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Tamni biskvit:

- 3 jajeta
- 120 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 1 dl ulja
- 1 dl mljeka
- 180 g brašna
- 1/2 praška za pecivo
- 2 kašike kakaa

Svetli biskvit:

- 3 jajeta
- 120 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 1 dl ulja
- 1 dl mljeka
- 180 g brašna
- 1/2 praška za pecivo
- 1/2 pomorandže - sok

I još:

- 2 dl svježe cijeđenog soka pomorandže
- 1 pomorandža - ribana korica

- **6 kašika**marmelade od marelice ili šipka

Glazura:

- **50 g**cokolade za kuvanje
- **50 g**mlijecne cokolade
- **3 kašike**ulja

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom i vanilin šećerom, pa postepeno dodavati ulje i mlijeko. Zatim pažljivo umješati i brašno sa praškom za pecivo i kakaom. Izliti u pleh obložen papirom za pečenje (dimenzija 37x25 cm), pa peci na 180 C oko 20 minuta. Pecen biskvit ostaviti da se ohladi, pa ga izmrviti. Dodati 2 dl soka od pomorandže, ribanu koricu jedne pomorandže i 3 kašike otopljene marmelade. Sve dobro sjediniti.

Na isti način pripremiti i svijetli biskvit, samo umjesto kakaa dodati sok od pola pomorandže. Izliti u margarinom premazan i brašnom posut pleh, pa peci na 180 C.

Pecen biskvit premazati sa 3 kašike marmelade, pa staviti smjesu od tamnog biskvita. Na pari otopiti cokoladu sa uljem, pa preliti preko tamnog dijela. Ostaviti da se stegne, pa rezati štanglice.

Savet