

## ***Jafa kolac (4)***



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 4jaja
- **18 kašika**šecera
- **18 kašika**mleka
- **18 kašika**ulja
- **20 kašika** brašna
- 1prašak za pecivo

#### **Za fil:**

- 2 dlvode
- **8 kašika**šecera
- 3 **kašika**edžema po želji
- 1zamrznuta pomorandža
- **polovin**ukore koju smo ispekli

#### **Glazura:**

- **100 g**cokolade za kuvanje
- 3 **kašika**ulja

### **Priprema**

Jaja umutiti sa šećerom, dodati mleko, ulje i na kraju brašno pomešano sa praškom, za pecivo. Sipati u pleh i

peci oko pola sata. Pecenu koru ostaviti da se ohlad, zatim je prececi na pola. Jedan deo vratiti u pleh, a drugi izmrviti. Fil: Vodu i šecer pomešati i staviti da provri, dodati narendanu smrznutu pomorandžu i na kraju izmrvljenu koru. Sve zajedno promešati. Džem se pomeša sa filom. Fil naneti preko kore i ravnomerno rasporediti. Kolac preliti glazurom od cokolade.

## **Savet**