

Jaffa kolac



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 3 jajeta
- 250 g šecera
- 1 dlmleka
- 3 kašikeulja
- 300 goštrog brašna
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 1 kesicavanilin šecera

Fil:

- 200 g šecera
- 2 dl vode
- 6 kašikadžema od kajsija
- 1 narandža, zamrznuta

Glazura:

- 3 kašikedžema od kajsija
- 100 g čokolade
- 3 kašikemleka

Priprema

Testo: umutiti jaja sa šećerom, mutiti dok se šećer ne otopi. Nakon toga dodati ulje i mleko, a potom brašno, prašak za pecivo i vanilin šećer. Peci u plehu velicine 25x30cm 35 minuta na 150 stepeni.

Fil: prokuvati vodu, šećer i 3 kašike džema, treba da vri nekoliko minuta. U to dodati izrendanu narandžu. Ostvati da se ohladi. Prohladjeno testo preseći popreko na pola, a gornju polovinu izmrviti i sjediniti sa filom. Donju polovinu testa premazati sa 3 kašike džema. Preko sipati fil i lepo ga izravnati, a potom ga premazati sa 3 kašike džema. Preliti glazurom od čokolade koja se priprema na uobičajen način.

Savet