

Jaffa kolac (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Piskota:

- 4 jajeta
- **16 kašika**šecera
- **18 kašika**brašna
- **16 kašika**ulja
- **16 kašika**mleka
- **1 kesica**praška za pecivo

Fil:

- 2 dl vode
- 1 smrznuta pomorandža
- 1/3 piškote
- **nekoliko kašika**džema od kajsije
- 5-6 **kašika**šecera

Glazura:

- **100 g**cokolade za kuvanje
- **mal**ovode
- **nekoliko kapi**ulja za sjaj

Priprema

Umutiti sve sastojke za piškotu i peci dok ne pocne da se odvaja od pleha. Izvaditi i ostaviti da se potpuno ohladi. Trecinu kore isitniti. Prokuvati vodu i šecer dodati džem celu narendanu pomorandžu i mrve od piškote. Ovako dobijenu smesu naneti preko kore papremazati cokoladnom glazurom.

Savet