

Jaffa kolac (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 10jaja
- 20 kašikašecera
- 40 kašikamleka
- 20 kašikaulja
- 40 kašikabrašna
- 1 kesicapraška za pecivo

Za fil:

- 250 gšecera
- malo vode
- 3 kašikedžema
- 3zaleene pomorandže
- 1 kesicavanilin šecera

Za glazuru:

- 100 gcokolade za kuvanje
- 2 kašike ulja

Priprema

Umutiti mikserom 5 belanaca, dodati 10 kašika šecera i žumanca. Kada penasto umutimo dodati 20 kašika

mleka, 10 kašika ulja, 20 kašika brašna sa pola praška za pecivo i sjediniti varjačom. Staviti da se peče u zagrejanj rerni, dok ne porumeni. Ovako napraviti još jednu koru.

Fil: Ušpinovati šećer sa malo vode, malo ree nego za slatko i u to izdrobimo jednu koru, u to dodati džem, vanilin šećer i zaleene pomorandže, koje smo prethodno izrendali na sitno rende. Sve to sjedinimo mikserom. Koru filujemo filom.

okoladu otopiti sa uljem i preliti kolac. Ostaviti da se stegne na hladnom. Prijatno!

Savet