

Jafa kolac (12)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za patišpanj:

- **4** jajeta
- **20** kašika šecera
- **20** kašika mleka
- **20** kašika ulja
- **22** kašikebrašna
- **1** kesica prsačka za pecivo

I još:

- **3** smrznute narendane pomorandže
- **150** g šecera
- **4** kašikemešane marmalade
- **180 ml** vode

Za glazuru:

- **150** g cokolade
- **3** kašike ulja

Priprema

Umutiti jaja sa šecerom pa dodati ulje, mleko, brašno i prašak za pecivo. U pleh obložen pek papirom izliti patišpanj. Peci na 180°C.

Gotov patišpanj izvaditi iz tepsije i kad se ohladi preseći ga na pola. Jednu polovinu vratiti u tepsiju.

U šerpicu staviti vodu i šecer da prokuvaju. Kuvati 3 minuta. U narendane pomorandže dodati vodu i šecer, marmeladu lepo izmešati, pa dodati drugi deo patišpanja koji smo izmrvili. Dobro sve sjediniti i staviti preko kore.

okoladu i ulje na laganoj vatri istopiti i preliti kolac.

Savet

Može bilo koja marmelada da se stavi. Kad ne znamo šta sa lošim pomorandžama (suve, previše kisele) , ovaj kola je super da se iskoriste te pomorandže. Ja oljuštim pomorandže pa ih zamrznam.