

Jaffa kolac (8)



težina: **lako**

za: **10** osoba

време pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 6 belanaca
- 6 kašika šecera
- 6 kašika brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Preliv:

- 2 dlmleka
- 2 kesice vanil šecera

Fil:

- 1 l mleka
- 200 g šecera
- 6 žumanaca
- 3 kašike gustina
- 2 kesice pudinga od vanile
- 250 g margarina
- 150 g prah šecera
- 100 g čokolade

- **400 g** jaffa keksa

Dekoracija:

- **100 g** cokolade
- **80 ml** slatke pavlake

Priprema

Kora: Belanca umutiti u cvrst sneg sa šećerom, zatim dodati brašno i prašak za pecivo pa sve sjediniti varjačom. Smesu uliti u obložen pleh i peci 20 minuta na 180 stepeni. Pecenu koru ostaviti da se ohladi. Preliv: Mleko zagrijati sa vanil šećerom pa time preliti ohlaenu koru.

Fil: Žumanca umutiti sa gustinom i praškom za puding, dodati malo mleka od ukupne kolicine i sve dobro izmešati da nema grudvica. Ostatak mleka staviti sa šećerom da provri. U provrelo dodati umucenu smesu i kuvati uz mešanje dok se ne zgusne. Ostaviti fil da se ohladi. Margarin umutiti penasto sa prah šećerom pa ga sjediniti sa ohlaenim filom.

Fil podeliti na dva dela i u jedan deo dodati na pari otopljenu cokoladu.

Filovanje: Koru premazati cokoladnim filom.

Zatim poreati jaffa keks prethodno umocen u mleko.

Preko keksa naneti žuti fil.

Zagrijati slatku pavlaku, dodati joj cokoladu i mešati da se cokolada otopi pa preliti preko torte. Ukrasiti po želji.

Savet