

Jaffa kolac



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 12 kašika šecera
- 12 kašika brašna
- 12 kašika ulja
- 12 kašika mleka
- 1/2 praška za pecivo
- 1 narandža (ili voće po želji višnje, jagode..)
- glazura od čokolade

Priprema

Biskvit: Od jaja, šecera, brašna, praška za pecivo, ulja, mleka se zamuti kora. Kora je lepša, ako nije vazdušasta, zato se ne odvajaju belanca, već se svi sastojci izmiksaju, po napisanom redosledu, da biskvit bude tvi.

Fil: 1 smrznuta narandža se samelje (ili izrenda), 3 dl vode, 300 g šecera, malo prokljuca, cisto da se istopi šecer i da se sjedini aroma. Pola biskvita se horizontalno presece na pola i gornja polovina se dobro promeša sa filom. Fil se ravnomerno premaže na biskvit i odozgo glazura od čokolade.

Sliku koju prilažem je jaffa sa višnjama.

Kada je neko drugo voće u pitanju, fil se pravi na isti način..eventualno se može menjati količina šecera!