

Jaffa kolac

ukusno :))

1 Umutiti 6 zumanaca sa 6 kasika secera potom dodati naribanu cokoladu, orahe, 3 kasike brasna sa praskom za pecivo i na kraju dodati sneg od 6 belanaca. Masu sipati u podmascen i brasnom posut pleh, i staviti da se pece oko 10 min na 220°C.

2 Gotovu koru prerezati na pola.

3 U 500 ml mleka skuvati 7 kasika brasna sa 7 kasika secera. Masu kuvati do zeljene gustine. Ostaviti krem da se hladi.

4

5

6 U hladan krem dodati izradjen margarin.

7 Filovati: kora, jedan deo kreme, jaffa keks predhodno umakana u sok od pomorandze, drugi deo kreme i druga kora.

8

Sastojci:

jaja	6
secera	13 kasika
izrendane cokolade	3 stangle
mlevenih orahe	11 kasika
brasna	10 kasika
praska za pecivo	1 kesica
mleka	500 ml
margarina	350 gr
jaffa keksa	2 kutije
gustog soka od narandze	2 dcl
cokolade za kvanje	100 gr

Napomena:

Prijatno!!!