

## Jaffa kolac

ukusno :))

**1** Umutiti 6 zumanaca sa 6 kasika secera potom dodati naribau 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 hlađi.

**4**

**5**

**6** U hlađan 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 oraha 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 kuvanje 100 gr

**Napomena:**

Prijatno!!!