

JAFFA KOLAČ

Biskvit:

- 6 jaja
- 5 žica ulja
- 5 žlica hladne vode
- 9 žlica šećera
- 9 žlica brašna
- 1/2 praška za pecivo
- 2 žlice kakaa

Jaja pjenasto izmiješajte sa cukrom i vodom (otprilike 10-tak minuta). Zatim u to dodajte ulje, brašno (pomiješajte ga sa praškom za pecivo). Tijesto podijelite u dva dijela pa u jedan dio dodajte 2 žlice kakaa. Pecite 30-tak minuta na 180 C svaki dio posebno.

Pjenasto izradite jaja sa šećerom i vodom. Postupno dodavajte ulje i brašno s praškom za pecivo. U polovicu tijesta dodajte kakao. Ispecite svaki posebno.

Krema:

- 7,5 dl mlijeka
- 2 vanilija pudinga
- 2 žlice brašna
- 250 gr margarina
- 200 gr šećera u prahu
- 100 gr čokolade
- 2 kutije jaffa-keksa

Vanilija puding i brašno izmiješajte, dodajte 4 žlice cukra i sve skupa izmiješajte sa malo mlijeka u tekuću smjesu koju ulijete u kipuće mlijeko. Kad se smjesa ohladi dodajte pjenasto

izmiješani margarin i šećer u prahu. Kremu podijelite u dva dijela pa u jedan dodajte otopljenu čokoladu.

Tamni biskvit namažite bijelom kremom od vanilje, na nju poslažite jaffa keks namočen u rum i vodu (čokoladni dio mora biti okrenut prema dolje). To premažite čokoladnom kremom i na vrh stavite žuti biskvit.

Kolač prelijte sa čokoladnim preljevom koji ste napravili od 200 gr čokolade, 10 dkg maslaca i 3 žlice ulja.

