

Žerbo kocke



težina: **srednje**

za: **60** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **30 g** kvasca
- **200 g** margarina
- **400 g** brašna
- **1** jaje
- **2 kašike** šećera

Za fil:

- **200 g** mlevenih oraha
- **180 g** šećera
- **1** vanilin šećer
- **100 g** marmelade od kajsija
- **100 g** marmelade od višanja

Za glazuru:

- **100 g** čokolade
- **5 kašika** ulja

Priprema

U brašno razmrvti margarin, dodati šećer, jaje i kvasac razmravljen u malo toplog mleka.

Zamesiti testo.

Podeliti ga na 3 dela i ostaviti da ostoži oko 30 minuta.

Mlevene orahe pomešati sa šećerom i vanilin šećerom. Testo razviti u 3 lista prema veličini pleha. U podmazan pleh položiti prvi list.

Namazati ga marmeladom od kajsija.

Posuti sa polovinom pripremljenih oraha i šećera.

Staviti drugi list, premazati marmeladom od višanja i posuti drugom polovinom pripremljenih oraha i šećera.

Poklopiti trećim listom testa i peći na 200 stepeni oko 30 minuta.

Ohlaen kolac prelići glazurom od čokolade (100 gr čokolade rastopiti sa 5 kašika ulja na tihoj vatri).

Savet