

Žerbo kocke (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 žumanca
- 250 gmasti
- 2 dlmleka
- 2 kašike šecera
- 1/4 kvasca
- 600 g brašna
- 1 teglapekmeza od kajsija
- 250 g šecera
- 250 gm levenih oraha
- 150 g cokolade
- 50 g margaferina

Priprema

Umutiti mast, šecer 2 kašike, žumanca. Naizmenično dodavati brašno i nadošli kvasac sa mlekom. Testo podeliti na 4 dela. Razvuci svaki deo u velicinu pleha i staviti u namazan pleh, premazati sa pekmezom i rasporediti 1/3 izmešanog šecera i oraha. Tako uraditi i sa ostalim korama. Zadnju koru izbockati sa viljuškom i staviti da se ispece na 200 stepeni, 30 minuta. Otopiti cokoladu i margarin i tako vrucu prelit preko hladnog testa. Kad se stegne cokolada, kolac seci na štangle i služiti. Kolac je ukusan i izdašan.

Savet