

Žerbo kocke (3)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **105** min

Sastojci

Za koru:

- **250 g**margarina
- **100 g**šecera
- **500 g**brašna
- **2** jaja
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** dlmljeka
- **20 g**svježeg kvasca

Fil:

- džem od kajsije
- **200 g**mljevenih oraha
- **200 g**šecera

Glazura:

- **100 g** cokolade
- **40 g**margarina

Priprema

Kora: Umutiti pjenasto margarin, šecer i jaja, dodati brašno i prašak za pecivo. Izmutiti kvasac u 1 dl mlakog mlijeka, ostaviti da odstoji na toplom, pa kad nadodje pomješati ga sa smjesom od margarina i umjesiti meko tijesto. Tijesto podijeliti na tri jednaka dijela i razvijati 3 tanke kore.

Jednu koru staviti u podmazan i brašnom posut pleh, premažiti džemom od kajsija i posuti orasima i šecerom. Prekriti sljedecom korom, takodje premazati džemom od kajsija i posuti ostatkom mljevenih oraha i šecera. Preko staviti preostalu koru i ostaviti kolac da odstoji oko pola sata. Peci u rerni zagrijanoj na 200 stepeni oko 20 minuta. Izvaditi kolac i ostaviti da se ohladi.

Glazura: okoladu izlomiti i staviti u posudu sa margarinom i otopiti na tihoj vatri, neprestano mješajuci. Kolac preliti glazurom i staviti na hladno da se stisne.

Savet

Sjei na kocke i poslužiti.