

Žerbo kocke (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **250** gmasti
- **100** gšecera
- **500** gbrašna
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** dlmleka
- **1** kockakvasca

Za fil:

- pekmez od kajsijsa
- **200** gmlevenih oraha
- **200** gšecera

Glazura:

- **150** gcokolade
- **3** kašikeulja

Priprema

Kvasac izdrobiti u toplo mleko i ostaviti da se razie. Mast penasto umutiti sa šećerom, pa dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, zatim nadošli kvasac i zamesiti testo. Testo podeliti na tri jednaka dela.

Pleh za pecenje podmazati i posuti brašnom. Papir za pecenje iseci u velicini pleha, pa razvijati korice na papiru. Prvu koru staviti u pleh (odvojiti od papira za pecenje), pa premazati sa pekmezom, zatim posuti polovinom oraha, pa polovinom šećera. Staviti drugu koru, tako premazati pekmezom, posuti ostatkom oraha i šećera i pokriti sa trećom korom. Ostaviti na toplom da stoji pola sata. Zatim peci u rerni koju zagrejemo na 220°C, oko 20 minuta. Ohlaen kolac preliti glazurom od cokolade (otopiti cokoladu i ulje na pari ili u mikrotalasnoj), pa kada se cokolada stegne, seci na kocke.

Savet

Meni je sistem razvijanja korica na papiru za pečenje dosta olakšao pravljenje ovog kolaa, a vi ukoliko imate neki vaš sistem, vi radite tako ;) Pleh koji sam koristila je veličine 25x35.