Žerbo sa makom

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore:

- **250 g**omekšalog margarina
- **500 g**brašna
- **1/2 kockice**kvasca
- **100 ml** mlake vode
- **3 kašikeSunoko šecera**
- **2 kašicice**praška za pecivo
- **1/2 kašicice**soli

Nadev:

- **300 g**maka
- **400 g**marmelade od kajsije

Preliv za nadev:

- **100 ml**vode
- **100 gSunoko šecera**
- **1**vanilin šecer

Glazura:

- **100 g**tamne cokolade
- **50 g** margarina

Priprema

Kore: U šolju sipati 100 ml mlake vode. U vodu izmrviti 1/2 kockice kvasca, dodati 1 kašiku **Sunoko šecera** i sacekati da kvasac naraste.

U zasebnoj posudi pomešati 500 g brašna sa 1/2 kašicice soli i 2 kašicice praška za pecivo i dodati 250 g omekšalog margarina. Prvo izgnjeciti, a potom istrljati meu dlanovima brašno i margarin da se dobiju fine mrvice. U sredini napraviti udubljenje, pa dodati nadošli kvasac i preostale 2 kašike Sunoko šecera. Umesiti glatko, lepo, elasticno testo, zamotati ga u prozirnu foliju i ostaviti na toplom mestu 40 minuta.

Preliv za nadev: Prokuvati 100 ml vode, 100 g Sunoko šecera i 1 vanilin šecer nekoliko minuta, da se dobije sirup. Podeliti u dve jednake šoljice i ohladiti da bude mlako.

Slaganje kolaca: Odstajalo testo podeliti na tri jednaka dela pa oklagijom razvijati kore velicine tepsije u kojoj ce se peci kolac. Razviti prvu koru, preneti je u namazanu i nabrašnavljenu tepsiju, premazati polovinom marmelade (200 g), ravnomerno posuti polovinom maka (150 g) i ravnomerno poprskati polovinom napravljenog preliva. Isto ponoviti za drugu koru, pa odgore staviti trecu koru. Ovako složen kolac ostaviti da odstoji na toplom mestu oko 40 minuta.

Kolac, do dna tepsije, izbosti cackalicom na više mesta, pa ga staviti u rernu zagrejanu na 200 C i odmah smanjiti temperaturu na 180 C. Peci 15-20 minuta (u zavisnosti od rerne), zatim iskljuciti rernu i, neotvarajuci je, ostaviti kolac unutra još 10 minuta. Nakon toga, kolac izvaditi iz rerne i staviti ga, zajedno sa tepsijom, na rešetku da se hladi.

Glazura: Otopiti 100 g cokolade na pari, dodati 50 g margarina, preliti kolac i iseci na kocke i poslužiti.

Savet