

Žerbo kocke (5)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kockicakvasca**
- **400 g brašna**
- **100 gmasti**
- **50 g šecera**
- **100 ml mlačka voda**
- **1 mala teglicapekmeza od kajsija**
- **150 g mlevenih oraha**
- **150 g šecera**
- **150 g cokolade**

Priprema

Staviti kvasac da uskisne u mlakoj vodi, dodati kašicicu šecera. Zatim nadošli kvasac dodati u brašno, dodati mast, šecer i umesiti testo. Testo podeliti na tri dela. Mlevene orahe pomešati sa šcerom. Razviti prvu koru, prebaciti je u podmazanu tepsiju. Premazati koru pekmezom od kajsija, posuti polovinu oraha sa šcerom, zatim razviti drugu koru, staviti je preko prve, pa i nju premazati pekmezom, a preko pekmeza posuti ostatak oraha. Na kraju staviti i trecu koru i staviti kolac da se pece 30 minuta na 200 C. Kada je peceno premazati glazurom od cokolade.

Savet

okolada se nije lepo istopila, pa mi glazura baš i ne izgleda najbolje.