

Žerbo kocke (5)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** dlmleka
- **1/2** paketicakvasca
- **3** kašikešecera
- **500 g** brašna
- **4** žumanceta
- **150 g**masti
- **200 g**mlevenih oraha
- **150 g**marmelade od kajsija

Za glazuru:

- **50 g** cokolade za kuvanje
- **maloulja**

Priprema

U mlako mleko sipajte šećer, izdrobite kvasac i ostavite na toplom mestu da nadoe. Kada se masa udvostruci dodajte brašno, mast i žumanca. Zamesite glatko testo, oblikujte četiri jednake loptice i ostavite da malo odmore. Rernu zagrejte na 190 C, a pleh nauljite i pospite brašnom. Rastanjite prvu koru na veličinu tepsije dimenzija 25X35 cm, pa stavite prvu koru. Koru premažite marmeladom i potom pospite s trećinom oraha. Postupak ponovite i sa ostalim korama. Poslednja kora treba da ostane ne filovana. Pecite dok blago ne porumeni ili ne dobije zlatno žutu boju. Na niskoj temperaturi otopite čokoladu sa malo ulja i ukasite gornju koru. Kada se kolac ohladi, isecite na kocke i poslužite.

Savet