

# **Žerbo kolac**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 200 g margarina
- 2 kašike šecera u prahu
- 400 g brašna
- 1/2 kašicice soda bikarbune
- 20 g svežeg kvasca
- 1 dl mlake vode

### **Za nadev:**

- 200 g džema od kajsija
- 200 g mlevenih oraha
- 200 g šecera

### **Za glazuru:**

- 100 g cokolade
- 20 g margarina
- 2 kašike ulja
- malo šecera

## **Priprema**

Zamesite testo i podelite ga na tri dela. Prvi deo razvaljajte u pleh, premažite džemom, pospite šecerom i orasima, a to ponovite i sa ostalim korama. Stavite u zagrejanu rernu i pecite.

Kad gotov kolac izvadite iz rerne, otopite cokoladu na pari, dodajte margarin i ulje i napravljenom smesom

prelijte kolac.