

Žarbo šnite



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **69** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **20 g** svježeg kvasca
- **200 g** maslaca
- **150 ml** mlijeka
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **2** žumanjka
- **2 kašike** šećera

Za fil:

- **200 g** mljevenih oraha
- **100 g** šećera
- **malo** ruma
- **1 kesica** vanilin šećera
- **oko 300 g** džem od marelice

Priprema

U vecoj zdjeli pomiješati sve suhe sastojke. Maslac otopiti, mlijeko ugrijati. U sredinu brašna dodati žumanjca,

maslac i mlijeko, pa uz pomoc miksera umutiti tijesto, dok ne prestane biti suho...

.. nastaviti miješati rukom, premjestiti tijesto na radnu površinu, još malo mijesiti, dok ne postane potpuno glatko, pa ga podijeliti na 4 jednaka dijela.

Tijesto, svaki komad posebno, na radnoj površini posutoj brašnom razvuci oklagijom u četvrtasti (30x30 cm) oblik, staviti u tepsiju u kojoj će se peći. Premazati nadjevom, složiti drugu koru, nadjev, treća kora, nadjev i četvrta kora, koju malo izbockate sa viljuškom ili drvenim štapićem.

Nadjev pripremiti ovako:

U šerpici zagrijati pekmez/marmeladu, koju koristite u nju umiješati orahe, rum i sve izmiješati u mazivu smjesu. Ovom smjesom premazivati 3 kore, jer se četvrta ne premazuje, nego izbocka viljuškom.

Tako pripremljen kolac prekriti čistom kuhinjskom krpom, ostaviti na toplom 30 minuta da kolac “naraste”.

Peci u zagrijanoj rerni na 180 C 30-35 minuta. Ohlaeni kolac preliti čokoladnom glazurom.

Savet