

# **Žerbo kocke sa jabukama**



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g** brašna
- **200 g** masti
- **20 g** kvasca
- **1** jaje
- **1 kašika** šecera
- **1 dl** mleka

### **Za fil:**

- **1/2 teglepekmeza od kajsije**
- **250 g** goraha
- **3** jabuke
- **200 g** šecera
- Za glazuru:
- **200 g** Menaž cokolade
- **5 kašikaulja**

## **Priprema**

Kvasac potopiti u mlako mleko sa šecerom da nadoe 10 minuta. Zatim mast, jaje, nadošao kvasac i brašno izmesiti u glatko testo. Testo podeliti u zavisnosti 4 ili 5 delova, koliko kora želite da imate. Svaku koru izmerite da ima isto grama. U nepodmazanom plehu staviti koru, pa premazati pekmezom, posuti rendanom jabukom, posuti šecerom, pa orasima, sve ponoviti do zadnje korice. Izbuškati viljuškom i staviti da se pece na 200 stepeni oko 40-tak minuta. Preliti ohlaen kolac sa 200 g cokolade otopljene sa 5 kašika ulja.

### **Savet**