Šnite sa orasima i keksom (Lažni Žerbo)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kore:

- **2**žumanceta
- **2 dl**kisele pavlake
- **100 g**šecera
- **200 g**margarina
- **oko 400 g (po potrebi)**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo

Za fil:

- **150 g**marmelade od kajsije
- **150 g**marmelade od breskve
- **200 g**mlevenih oraha
- **100 g**mlevenog keksa

Za premaz:

- **100 gMenaž cokolade**
- **malo**ulja

Priprema

U posudu staviti 200 g brašna, dodati žumanca, šecer, pavlaku, seckan margarin, prašak za pecivo i umesiti testo, postepeno dodavajuci brašno po potrebi. Podeliti testo na 3 jednaka dela i razvuci.

Pomešati orahe i keks. U malo nauljen pleh staviti 1 testo premazati marmeladom od breskve, posuti mešavinom oraha i keksa, staviti 2 testo premazati marmeladom od kajsije, posuti preostalom mešavinom sa orasima, staviti 3 testo. Izbockati malo viljuškom i peci na 200 stepeni oko 35 minuta.

Otopiti Menaž cokoladu na pari umešati malo ulja i premazati kolac.

Savet