

okoladne žerbo kocke



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- **200 g** maslaca
- **100 g** kristal šećera
- **1** žumance
- **50 ml** mleka
- **1 kesica** vanilin šećera
- **1 kašičica** praška za pecivo
- **1/2 kašičice** soli
- **1 kašičica** narandane limunove kore
- **oko 400 g** mekog brašna

Fil:

- **200 ml** slatke pavlake
- **200 g** čokolade
- **2** jajeta
- **1** belance
- **3 kašike** brašna
- **3 kašike** mleka

Glazura:

- **100 g** čokolade
- **2 kašike** ulja

Priprema

Prvo napravimo fil. U šerpi zagrijati pavlaku, dodati izlomljenu čokoladu i mešati dok se čokolada ne istopi. Skloniti s ringle, dodati jaja i umutiti sve mikserom. Brašno razmutiti u mleku pa sjediniti s prethodnim filom i dobro izmešati. Ostaviti fil da se ohladi dok vi pripremite kore.

U mlakom mleku rastvoriti 1 kašičicu šećera i izmrvljeni kvasac. Umutiti maslac i šećer, dodati žumance i vanilin šećer i sve sjediniti. Od brašna odvojiti 2 kašike za premesivanje testa, ostatak brašna pomešati s praškom za pecivo. Dodati nadošli kvasac i uz postepeno dodavanje brašna umesiti glatko masno testo. Testo podeliti na 3 jednake loptice, kod mene je svaka merila po 300 g.

Pleh velicine 20x30 cm obložiti papirom za pečenje. Od svake loptice razvuci koru velicine pleha. To će vam najlakše ici na papiru za pečenje, prenesete sa njim u pleh i samo skinete papir.

Na prvu koru staviti polovinu fila, preko ide druga kora, fil i na kraju treća kora. Svaku koru malo viljuškom izbockati da bi bolje prionula uz fil.

Zagrijati rernu na 180 stepeni i peci žerbo kocke oko 30 minuta.

Kolac prohladiti i preliti glazurom. Ostaviti ga u frižideru bar jedan dan da se lepo ohladiti i seci na kocke po želji.

Savet

Što duže stoji kola je sve bolji.