

Žerbo (2)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **30 g** svežeg kvasca
- **400 g** brašna
- **200 g** maslaca
- 1 jaje
- **2 kašičice** šecera
- **1 prstohvat** soli

Za fil:

- **200 g** oraha
- **180 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **200 g** pekmeza od kajsija
- Za glazuru:
- **100 g** čokolade
- **100 ml** slatke pavlake
- **3 kašike** meda
- **1 komad** (oko 20g) maslaca

Priprema

U brašno razmrvi maslac, dodajte šećer, jaje i kvasac razmravljen u malo toplog mleka. Zamesite testo, razdelite na 3 dela i ostavite pola sata da odstoji. Mljevane orahe pomešajte sa šećerom i vanilin šećerom. Testo razvaljati u 3 lista prema veličini tepsije. U namazanu tepsiju položite prvi list, namažite pekmezom i pospite

polovinom oraha i šecera. Drugi list opet premažite marmeladom i preostalim orasima sa šecerom. Poklopite trećim listom, izbockajte malo cackalicom i stavite peci na 180 oko 40 minuta. Ohlaen kolac prelite cokoladnom glazurom i ostavite preko noci, pa drugi dan secite. okoladna glazura: Slatku pavlaku zagrejte do vrenja i prelite je preko kockica cokolade. Ostavite nekoliko minuta da cokolada omekša pa je promešajte. Dodajte med i maslac i sve lepo promešajte. Ravnomerno je rasporedite po kolacu i ostavite da ohladi pre secenja.

Savet

Potrebno je da kola odstoji u frižideru preko noi.