

# **Kolac Žerbo**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **2** žumanca
- **300** g putera
- **100** g šecera
- **600** g brašna
- **1** dl mleka
- **15** g svežeg kvasca
- **na vrh nožasode** bikarbune
- **0,5** dl rumu

### **Za fil:**

- **300** g šecera
- **400** g seckanih oraha
- **400** g džema od kajsija

### **Za glazuru:**

- **140** g cokolade za kuvanje
- **2** kašike ulja

## **Priprema**

Pripremiti sastojke. U mlako mleko dodati izmrvljen kvasac, kašiku brašna i kašiku šecera, ostaviti 5 minuta da

nadoe. U posudu za mucenje dodati puter i žumanca, mutiti mikserom, zatim dodati nadošao kvasac, nastaviti sa mucenjem. Šecer pomešati sa rumom (ja sam koristila ekstrat ruma, pola bocice). Zatim dodati šecer sa rumom, sodu bikarbonu i mutiti. Dodavati i brašno, pa rukom zamesiti glatko testo. Ostaviti ga pola sata da se odmori.

Testo podeliti na tri dela. Formirati jufke.

U vecoj posudi sjediniti džem, šecer i orahe.

Oklagijom rastanjiti jufku, da bude velicine pleha u kom ce se peci (ja pecem u velikom plehu koji se dobije uz šporet). Položiti koru u pleh izbockati je viljuškom, naneti polovinu fila, zatim drugu koru (izbockati), preostali fil i na kraju trecu koru (izbockati).

Peci u zagrejanoj rerni na 180 C oko oko 30 minuta.

Na pari otopiti cokoladu sa uljem. Preliti preko pecenog kolaca.

Kada se ohladi seci na parcad željene velicine.

## Savet

Recept Emila Žerboa, piše da je originalni, ali nisam sigurna, jer sam jednom prilikom negde proitala da se u originalnoj verziji pee 5 kora. Sve u svemu nama je ovo jedan od omiljenijih kolaa. Prijatno Mir Boziji, Hristos se rodi!