Žerbo kocke

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g margarina
- 1/2 kg brašna
- 3 kašike šecera
- 1/2 kocke svežeg kvasca
- 1 dl mleka
- 100 g cokolade za kuvanje
- malo ulja
- džem od kajsije
- 200 g oraha

Priprema

Pomešati brašno, margarin, šecer i kvasac rastopljen u mlakom meku i dobro umesiti. Ostaviti da se malo odmori pa zatim napraviti 3 jufke.

Prvu jufku razvuci velicine pleha (bolje tanje), omotati je oko oglagije i preneti na pleh, koji je predhodno nauljen i pobrašnjen. Testo namazati ravnomerno džemom, preko djema posuti polovinu oraha, preko cele površine. Postupak ponoviti i sa drugom jufkom, dok trecu jufku treba razvuci i staviti preko fila druge, ali je netreba filovati.

Testo izbockati viljuškom i ispeci na 200-220 C. Kada testo porumeni izvaditi iz rerne, ostaviti da se ohladi.

Napraviti glazuru od istopljene cokolade i malo ulja i premazati preko kolaca. Kada se cokolada stegne seci na kocke i servirati.