

Žerbo šnite (2)



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme priprave: **70** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 2 dl kisele pavlake
- 200 g margarina
- 100 g šecera
- 10 g kvasca
- prstohvatsoli
- 350 g brašna

Fil:

- 300 g mlevenih oraha
- 300 g šecera
- 300 g džema od kajsije

Premaz:

- 100 g čokolade za kuvanje
- 50 g margarina

Priprema

Od navedenih sastojaka umesiti testo i podeliti na 3 dela, zatim ih rastanjiti. Orahe pomešati sa šecerom.

U nauljen pleh staviti prvo testo premazati džemom i posuti orasima staviti drugo testo dezem orahe i trece testo peci na 200 stepeni oko 45 minuta.

Otopiti cokoladu sa margarinom i preliti kolac.

Savet