

Žerbo kocke (3)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **105** min

Sastojci

Za koru:

- **250 g** margarina
- **100 g** šećera
- **500 g** brašna
- **2** jaja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 dl** mljeka
- **20 g** svježeg kvasca

Fil:

- džem od kajsije
- **200 g** mljevenih oraha
- **200 g** šećera

Glazura:

- **100 g** čokolade
- **40 g** margarina

Priprema

Kora: Umutiti pjenasto margarin, šećer i jaja, dodati brašno i prašak za pecivo. Izmutiti kvasac u 1 dl mlakog mlijeka, ostaviti da odstoji na toplom, pa kad nadodje pomješati ga sa smjesom od margarina i umjesiti meko tijesto. Tijesto podijeliti na tri jednaka dijela i razvijati 3 tanke kore.

Jednu koru staviti u podmazan i brašnom posut pleh, premažiti džemom od kajsiya i posuti orasima i šećerom. Prekriti sljedećom korom, također premažati džemom od kajsiya i posuti ostatkom mljevenih oraha i šećera. Preko staviti preostalu koru i ostaviti kolac da odstoji oko pola sata. Peci u rerni zagrijanoj na 200 stepeni oko 20 minuta. Izvaditi kolac i ostaviti da se ohladi.

Glazura: ?okoladu izlomiti i staviti u posudu sa margarinom i otopiti na tihoj vatri, neprestano mješajući. Kolac preliti glazurom i staviti na hladno da se stisne.

Savet

Sježi na kocke i poslužiti.