

Žerbica



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za korice:

- **500 g** brašna
- **1/2** svežeg kvasca
- **1 dl** mleka
- **150 g** masti
- **2 kašike** šećera
- **2** jajeta

Nadev:

- **1 manja tegla** pekmez kajsija
- **1 manja tegla** pekmez jabuka
- **250 g** mlevenih orasa
- **150 g** šećera

Ostalo:

- **100 g** čokolade
- **2 kašike** ulja

Priprema

U mlako zaslaženo mleko razmutiti kvasac, ostaviti da se aktivira. Zamesiti mekše testo. Podeliti testo na 5 delova. Pleh obložiti masnim papirom i razvuci prvu koru, naneti 1/2 pekmeza od kajsija, poseceriti i naneti 1/4

mlevenih orasa. Tako re?ati naizmenicno kore i pekmez od jabuka, naredna je od kajsija. Izbockati površinu kolaca. Peci oko 30-40 minuta na 180 stepeni. Na vruc kolac naneti glazuru i ostaviti da se kolac ohladi.

Savet

Ukoliko nemate pekmez od jabuka koristite samo pekmez od kajsije.