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**šecera
- **2**jajeta

Nadev:

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

Ostalo:

- **100 g**cokolade
- **2 kašike**ulja

Priprema

U mlako zaslaeno mleko razmutiti kvasac, ostaviti da se aktivira. Zamesiti mekse 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 reati 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.