

## Žerbo kocke (4)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

### Sastojci

#### Za testo:

- **250** gmasti
- **100** gšecera
- **500** gbrašna
- **1** kesicapraška za pecivo
- **1** dlmleka
- **1** kockakvasca

#### Za fil:

- pekmez od kajsija
- **200** gmlevenih oraha
- **200** gšecera

#### Glazura:

- **150** gcokolade
- **3** kašikeulja

### Priprema

Kvasac izdrobiti u toplo mleko i ostaviti da se razide. Mast penasto umutiti sa šećerom, pa dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo, zatim nadošli kvasac i zamesiti testo. Testo podeliti na tri jednaka dela.

Pleh za pečenje podmazati i posuti brašnom. Papir za pečenje iseci u veličini pleha, pa razvijati korice na papiru. Prvu koru staviti u pleh (odvojiti od papira za pečenje), pa premazati sa pekmezom, zatim posuti polovinom oraha, pa polovinom šećera. Staviti drugu koru, takođe premazati pekmezom, posuti ostatkom oraha i šećera i pokriti sa trećom korom. Ostaviti na toplom da stoji pola sata. Zatim peci u rerni koju zagrejemo na 220°C, oko 20 minuta. Ohlađen kolac preliti glazurom od čokolade (otopiti čokoladu i ulje na pari ili u mikrotalasnoj), pa kada se čokolada stegne, seci na kocke.

## **Savet**

Meni je sistem razvijanja korica na papiru za pečenje dosta olakšao pravljenje ovog kolača, a vi ukoliko imate neki vaš sistem, vi radite tako ;) Pleh koji sam koristila je veličine 25x35.