

Žerbo sa makom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kore:

- **250 g** mekšalog margarina
- **500 g** brašna
- **1/2 kockice** kvasca
- **100 ml** mlake vode
- **3 kašike Sunoko** šecera
- **2 kašice** praška za pecivo
- **1/2 kašice** soli

Nadev:

- **300 g** maka
- **400 g** marmelade od kajsije

Preliv za nadev:

- **100 ml** vode
- **100 g Sunoko** šecera
- **1** vanilin šecer

Glazura:

- 100 g tamne čokolade
- 50 g margarina

Priprema

Kore: U šolju sipati 100 ml mlake vode. U vodu izmrviti 1/2 kockice kvasca, dodati 1 kašiku **Sunoko šećera** i sačekati da kvasac naraste.

U zasebnoj posudi pomešati 500 g brašna sa 1/2 kašičice soli i 2 kašičice praška za pecivo i dodati 250 g omekšalog margarina. Prvo izgnjeciti, a potom istrljati mešuru dlanovima brašno i margarin da se dobiju fine mrvice. U sredini napraviti udubljenje, pa dodati nadošli kvasac i preostale 2 kašike Sunoko šećera. Umesiti glatko, lepo, elastično testo, zamotati ga u prozirnu foliju i ostaviti na toplom mestu 40 minuta.

Preliv za nadev: Prokuvati 100 ml vode, 100 g Sunoko šećera i 1 vanilin šećer nekoliko minuta, da se dobije sirup. Podeliti u dve jednake šoljice i ohladiti da bude mlako.

Slaganje kolaca: Odstajalo testo podeliti na tri jednaka dela pa oklagijom razvijati kore velicine tepsije u kojoj će se peći kolac. Razviti prvu koru, preneti je u namazanu i nabrašnavljenu tepsiju, premazati polovinom marmelade (200 g), ravnomerno posuti polovinom maka (150 g) i ravnomerno poprskati polovinom napravljenog preliva. Isto ponoviti za drugu koru, pa odgore staviti treću koru. Ovako složen kolac ostaviti da odstoji na toplom mestu oko 40 minuta.

Kolac, do dna tepsije, izbošti cackalicom na više mesta, pa ga staviti u rernu zagrejanu na 200 C i odmah smanjiti temperaturu na 180 C. Peći 15-20 minuta (u zavisnosti od rerne), zatim isključiti rernu i, neotvarajući je, ostaviti kolac unutra još 10 minuta. Nakon toga, kolac izvaditi iz rerne i staviti ga, zajedno sa tepsijom, na rešetku da se hladi.

Glazura: Otopiti 100 g čokolade na pari, dodati 50 g margarina, preliti kolac i iseci na kocke i poslužiti.

Savet