

Žerbo kocke (5)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kockica** kvasca
- **400 g** brašna
- **100 g** masti
- **50 g** šecera
- **100 ml** mlaka voda
- **1 mala teglica** pekmeza od kajsija
- **150 g** mlevenih oraha
- **150 g** šecera
- **150 g** cokolade

Priprema

Staviti kvasac da uskisne u mlakoj vodi, dodati kašičicu šecera. Zatim nadošli kvasac dodati u brašno, dodati mast, šecer i umesiti testo. Testo podeliti na tri dela. Mlevene orahe pomešati sa šecerom. Razviti prvu koru, prebaciti je u podmazanu tepsiju. Premazati koru pekmezom od kajsija, posuti polovinu oraha sa šecerom, zatim razviti drugu koru, staviti je preko prve, pa i nju premazati pekmezom, a preko pekmeza posuti ostatak oraha. Na kraju staviti i trecu koru i staviti kolac da se pece 30 minuta na 200 C. Kada je peceno premazati glazurom od cokolade.

Savet

okolada se nije lepo istopila, pa mi glazura baš i ne izgleda najbolje.