

Žerbo kocke (5)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 dl** mleka
- **1/2 paket** i cakvasca
- **3 kašike** šecera
- **500 g** brašna
- **4 žumanceta**
- **150 g** masti
- **200 gm** levenih oraha
- **150 g** marmelade od kajsija

Za glazuru:

- **50 g** cokolade za kuvanje
- **maloulja**

Priprema

U mlako mleko sipajte šefer, izdrobite kvasac i ostavite na toplo mesto da nadoe. Kada se masa udvostruci dodajte brašno, mast i žumanca. Zamesite glatko testo, oblikujte cetiri jednake loptice i ostavite da malo odmori. Rernu zagrejte na 190 C, a pleh nauljite i pospite brašnom. Rastanjite prvu koru na velicinu tepsije dimenzija 25X35 cm, pa stavite prvu koru. Koru premažite marmeladom i potom pospite s trećinom oraha. Postupak ponovite i sa ostalim korama. Poslednja kora treba da ostane ne filovana. Pecite dok blago ne porumeni ili ne dobije zlatno žutu boju. Na niskoj temperaturi otopite cokoladu sa malo ulja i ukrasite gornju koru. Kada se kolac ohladi, isecite na kocke i poslužite.

Savet