

Žerbo kocke (6)



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600-650 g** brašna
- **250 g** maslaca
- **2 kašik** emasti
- **2 kašike** šećera
- **200 ml** mlijeka
- **1 kesica** kvasca
- **prstohvat** soli

Za fil:

- **200 g** oraha
- **150 g** šećera
- **500 g** džema od kajsije

Priprema

Od gore navedenih sirovina zamijesiti tijesto i ostaviti da fermentiše.. Premijesiti ga i podijeliti na četiri jednaka dijela. Svako dio tanko razvuci prema veličini pleha, premazati džemom od kajsije, posuti smjesom oraha i šećera i reati jedan dio na drugi. Zadnju koru ne mažemo džemom pre pečenja. Peci na 200 C, oko 45 minuta. Pecen kolac premazati džemom i posuti orasima. Kolac ohladiti i sjeci na kocke. Prijatno!

Savet