

# Žerbo kolac



## Sastojci

### Potrebno je:

- 200 g margarina
- 2 kašike šećera u prahu
- 400 g brašna
- 1/2 kašičice sode bikarbone
- 20 g svežeg kvasca
- 1 dl mlake vode

### Za nadev:

- 200 g džema od kajsija
- 200 g mlevenih oraha
- 200 g šećera

### Za glazuru:

- 100 g čokolade
- 20 g margarina
- 2 kašike ulja
- malo šećera

## Priprema

Zamesite testo i podelite ga na tri dela. Prvi deo razvaljajte u pleh, premažite džemom, pospite šećerom i orasima, a to ponovite i sa ostalim korama. Stavite u zagrejanu rernu i pecite.

Kad gotov kolac izvadite iz rerne, otopite čokoladu na pari, dodajte margarin i ulje i napravljenom smesom

prelijte kolac.