

Žerbo kocke sa jabukama



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **200 g** masti
- **20 g** kvasca
- 1 jaje
- **1 kašika** šecera
- **1 dl** mleka

Za fil:

- **1/2 teglepekmeza** od kajsijske
- **250 g** oraha
- 3 jabuke
- **200 g** šecera
- Za glazuru:
- **200 g Menaž** čokolade
- 5 kašika ulja

Priprema

Kvasac potopiti u mlako mleko sa šećerom da nadoe 10 minuta. Zatim mast, jaje, nadošao kvasac i brašno izmesiti u glatko testo. Testo podeliti u zavisnosti 4 ili 5 delova, koliko kora želite da imate. Svaku koru izmerite da ima isto grama. U nepodmazanom plehu staviti koru, pa premazati pekmezom, posuti rendanom jabukom, posuti šećerom, pa orasima, sve ponoviti do zadnje korice. Izbuškati viljuškom i staviti da se pece na 200 stepeni oko 40-tak minuta. Preliti ohlaen kolac sa 200 g cokolade otopljene sa 5 kašika ulja.

Savet