

## *Žerbo lešnik kocke*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 kockakvasca**
- **400 g**brašna
- **100 g**masti
- **50 g**šecera
- **100 ml**vode
- **1 teglica**pekmeza od kajsija
- **150 g**mlevenih lešnika
- **150 g**šecera
- **150 g**Menaž 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 lešnike pomešati sa šecerom. Razviti prvu koru, prebaciti je u podmazanu tepsiju. Premazati koru pekmezom od kajsija, posuti polovinu lešnika sa šecerom, zatim razviti drugu koru, staviti je preko prve, pa i nju premazati pekmezom, a preko pekmeza posuti ostatak lešnika. 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**