

# **Žerbo lešnik kocke**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kockakvasca**
- **400 gbrašna**
- **100 gmasti**
- **50 gšecera**
- **100 mlvode**
- **1 teglicapekmeza od kajsija**
- **150 gmlevenih lešnika**
- **150 gšecera**
- **150 gMenaž cokolade**

## **Priprema**

Staviti kvasac da uskisne u mlakoj vodi, dodati kašicicu šecera. Zatim nadošli kvasac dodati u brašno, dodati mast, šecer i umesiti testo. Testo podeliti na tri dela. Mlevene lešnike pomešati sa šcerom. Razviti prvu koru, prebaciti je u podmazanu tepsiju. Premazati koru pekmezom od kajsija, posuti polovinu lešnika sa šcerom, 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**