

## *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 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**