

Šnite sa orasima i keksom (Lažni Žerbo)



težina: **lako**

za: 5 osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za kore:

- 2 žumanceta
- 2 dl kisele pavlake
- 100 g šecera
- 200 g margarina
- oko 400 g (po potrebi) brašna
- 1 kesica praška za pecivo

Za fil:

- 150 g marmelade od kajsije
- 150 g marmelade od breskve
- 200 g mlevenih oraha
- 100 g mlevenog keksa

Za premaz:

- 100 g Menaž čokolade
- maloulja

Priprema

U posudu staviti 200 g brašna, dodati žumanca, šećer, pavlaku, sećkan margarin, prašak za pecivo i umesiti testo, postepeno dodavajuci brašno po potrebi. Podeliti testo na 3 jednaka dela i razvuci.

Pomešati orahe i keks. U malo nauljen pleh staviti 1 testo premazati marmeladom od breskve, posuti mešavinom oraha i keksa, staviti 2 testo premazati marmeladom od kajsije, posuti preostalom mešavinom sa orasima, staviti 3 testo. Izbockati malo viljuškom i peci na 200 stepeni oko 35 minuta.

Otopiti Menaž cokoladu na pari umešati malo ulja i premazati kolac.

Savet