

okoladne žerbo kocke



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Kore:

- **200 g** maslaca
- **100 g** kristal šecera
- 1 žumance
- **50 ml** mleka
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 kašica** praska za pecivo
- **1/2 kašica** cicesoli
- **1 kašica** canarendane limunove kore
- **oko 400 g** mekog brašna

Fil:

- **200 ml** slatke pavlake
- **200 g** cokolade
- 2 jajeta
- 1 belance
- **3 kašike** brašna
- **3 kašike** mleka

Glazura:

- **100 g** cokolade
- **2 kašike** ulja

Priprema

Prvo napravimo fil. U šerpi zagrejati pavlaku, dodati izlomljenu cokoladu i mešati dok se cokolada ne istopi. Skloniti s ringle, dodati jaja i umutiti sve mikserom. Brašno razmutiti u mleku pa sjediniti s prethodnim filom i dobro izmešati. Ostaviti fil da se ohladi dok vi pripremitate kore.

U mlakom mleku rastvoriti 1 kašicu šecera i izmrvljeni kvasac. Umutiti maslac i šefer, dodati žumance i vanilin šefer i sve sjediniti. Od brašna odvojiti 2 kašike za premesivanje testa, ostatak brašna pomešati s praškom za pecivo. Dodati nadošli kvasac i uz postepeno dodavanje brašna umesiti glatko masno testo. Testo podeliti na 3 jednake loptice, kod mene je svaka merila po 300 g.

Pleh velicine 20x30 cm obložiti papirom za pecenje. Od svake loptice razvuci koru velicine pleha. To ce vam najlakše ici na papiru za pecenje, prenesete sa njim u pleh i samo skinete papir.

Na prvu koru staviti polovinu fila, preko ide druga kora, fil i na kraju treca kora. Svaku koru malo viljuškom izbockati da bi bolje prionula uz fil.

Zagrejati rernu na 180 stepeni i peci žerbo kocke oko 30 minuta.

Kolac prohладити и прелити glazurom. Ostaviti ga u frižideru bar jedan dan da se lepo ohladiti i seci na kocke po želji.

Savet

Što duže stoji kola je sve bolji.