

# Žerbo šnite

## Sastojci

### Potrebno je:

- 1 pakla kvasca
- 1/2 dl mleka
- 1/2 kašičice šecera (pomešati da kvasac nadodje)
- 1/2 kg brašna
- 250 g margarina
- 2 kašike šecera u prahu
- 3 žumanceta
- 150 g mlevenih oraha (pomešaj sa 2 kašike prah šecera)
- 150 g soka

### Nenaz:

- 6 kašika džema od kajsija

### Preliv od cokolade:

- cokolada
- 1 dl vode
- 1 kašika ulja

## Priprema

U brašno utrljati margarin, dodaj kvasac, žumance i umesiri testo. Podeliti ga u 3 dela (lopte).

Prvu loptu razviti velicine tepsije, premazati sa 3 kašike pekmeza i posuti mlevenim orahom. Zatim razviti sledeću loptu i staviti je preko oraha i premaži sa 3 kašike džema kajsije i posuti sa orahom. Zatim razviti treću lopticu i prekriti orah.

Peci na 250 stepeni 30-40 min.

Preliv od cokolade: U posudu sipati 1 dl vode, cokoladu, 1 kašiku ulja i dobro prokuvati da se dobije gustina.

Preliti kolac, prohladi i seci na kocke ili neki drugi oblik prema svojoj želji.