

Žerbo kocke (7)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za kore:

- 20 g kvasca
- 2 kašike šećera
- 1 dl vode
- 400 g brašna
- 200 g margarina
- 1/2 kašice sode bikarbone

Za fil:

- 200 g mlevenih oraha
- 200 g šećera u prahu
- 4 kašike marmelade od šipuraka
- 4 kašike marmelade od kajsija

Za glazuru:

- 100 g čokolade
- 4 kašike šećera
- 4 kašike vode
- 50 g margarina

Priprema

Sjediniti sveži kvasac, mlaku vodu šećer i kašiku brašna, pa promešati i ostaviti da nadoe. U vanglicu sjediniti polovinu brašna sa sodom bikarbonom, omekšalim margarinom i nadošlim kvascem. Dodavati ostatak brašna uz neprekidno mešanje dok se ne dobije glatko testo. Umešeno testo ostaviti da se udvostruci. Sjediniti samlevene orahe i šećer u prahu.

Nadošlo testo podeliti na tri dela, svaki posebno premesiti i oklagijom rastanjiti u koru. Staviti prvu koru u podmazan pleh, premazati je marmeladom od šipuraka i posuti polovinom oraha i šećera.

Preklopiti drugom korom, nju premazati marmeladom od kajsija, pa preko rasporediti ostatak oraha i šećera u prahu.

Slaganje završiti trecom korom. Kolac ostaviti da se odmara 20 minuta.

Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni dok ne porumeni.

Pripremiti glazuru od čokolade. Sjediniti kockice čokolade sa šećerom, vodom i margarinom, pa zagrevati dok se ne dobije ujednačena smesa. Prohlaen kolac preliti glazurom. Ohlaen kolac seci na kocke ili štanglice željene velicine.

Savet