

Žerbo kocke (8)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1/2** praška za pecivo
- **1/2** kocke kvasca
- **2** kašike šecera
- **250 g** margarina
- **1** prstohvatsoli
- **100 ml** mleka
- **1** vanilin šecer
- **1** jaje

Fil:

- **250 g** mlevenih oraha
- **100 g** šecera
- **1** tegladžema od kajsija

Glazura:

- **150 g** čokolade za kuvanje
- **1** kockica margarina
- **2** kašike ulja

Priprema

Kvasac podici. Brašno pomešati sa solju, šećerom, praškom za pecivo, dodati margarin, jaje, kvasac i mleko i umesiti glatko testo. Ostaviti ga na hladnom 20. tak minuta. Podeliti ga na 4 dela i svaki razvuci oklagijom na velicinu tepsije u kojoj ce se peci, moja je okrugla, precnika 28 cm... Staviti prvu koru i malo je izbockati. Premazati džemom od kajsija, posuti mlevenim orasima i sa kašikom-dve šećera. Staviti drugu koru, fil, trecu koru, fil, pa poklopiti cetvrtom korom. Malo je izbockati i ostaviti kolac da odmori. Pecnicu ugrejati na 180 stepeni i peci da kolac fino porumeni. Peceni preliti cokoladnom glazurom i ostaviti da se potpuno ohladi pa seci na kocke.

Savet