

Žerbo kocke (9)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** margarina
- **3 kašika** prah šećer
- **300 g** brašna
- **1/2 kašičice** sode bikarbone
- **40 g** kvasac
- **1,5 dl** mleka

Za fil:

- **300 g** džema po izboru
- **250 g** oraha
- **250 g** kristal šećera

Priprema

Margarin umutiti penasto sa prah šećerom a kvasac rastopiti sa mlakim mlekom. Sjediniti obe smese pa postepeno dodavati brašno i sodu bikarbonu. Zamesiti glatko testo pa ga podeliti na 4 jednaka dela. Delove testa možete meriti vagicom da bi bili identicni. Pokriti prijanjajucom folijom i ostavite 30 minuta da miruje.

Koru razvuci oklagijom i staviti u pleh. Premazati džemom, posuti šećerom i mlevenim orahom. Postupak

ponoviti dok ne potrišite sve sastojke. Zadnju koru ne mazati dok se ne ispece.

Ceo kolac ostaviti na toplom 20 minuta da naraste, a zatim peci na 150 C oko 40 minuta. Peceni kolac premazati džemom i posuti mlevenim orahom! Prijatno!

Savet