

Žerbo kocke (10)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **20** gkvasca
- **1** dlmleka
- **1** kašicica šecera
- **500** gbrašna
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- **250** gmargarina
- **2** kašike šecera
- **1** kesicavanil šecera
- **1**jaje

Fil:

- **250** gmlevenih oraha
- **100** gšecera
- **500** gpekmeza od kajsije

Glazura:

- **150** gcokolade
- **40** gmargarina
- **2** kašikeulja

Priprema

U mlako mleko udrobimo kvasac i stavimo kašicu šecera. Ostavimo da se aktivira, u posudu za mešenje stavimo brašno prašak za pecivo, šecer i promešamo dodamo margarim koji je odstajao na sobnoj temperaturi van šecera i izbuckano jaje sipamo kvasac i umesimo glatko testo. Podelimo na tri dela i ostavimo 15 minuta da miruje.

Pleh podmažemo i pospemo brašnom raztanjimo prvo testo i smestimo u pleh premažemo polovinom pekmeza i razporedimo polovinu mešavine mlevenih oraha i šecera.

Ponovimo postupak još jednom i trecu koru izbockamo viljuškom.

Pecemo na 180C oko 25 minuta da lepo porumeni.

Kod se prohladi premažemo glazurom.

Savet

Stari dobri recept moje bake.