Žerbó rezy

Domáce žerbó rezy
Suroviny na cesto:
500 g Polohrubá múka
125 g Bravčová masť
100 g Maslo
50 g Práškový cukor
30 ml Mlieko
20 g Droždie
16 g Vanilínový cukor
2 ks Vaječné žĺtka
1,5 g Sóda bikarbóna
Suroviny na plnku:
300 g Marhuľová marmeláda
200 g Mleté orechy
200 g Práškový cukor
Poleva:
100 g Čokoláda na varenie
30 g Stužený pokrmový tuk
Príprava cesta:
Droždie si na 10 minút namočíme v mlieku cca 30 °C. Navážime si ostatné suroviny a po pridaní droždia s mliekom vypracujeme hladké cesto. Toto rozdelíme na 4 rovnaké kusy, vložíme do ho chladničky, aby stuhlo. Potom postupne vyberáme po jednom a rozvaľujeme.
Príprava plnky:
Mleté orechy a práškový cukor zmiešame s trochou vody tak, aby plnka zostala sypká.
Pripravíme si marmeládu, premiešame ju, aby bola ľahko roztierateľná.
Postup tvarovania a plnenia:
Z cesta si rozváľame plát na rozmer cca 20 x 25 cm, ktorý dáme na plech a posypeme polovicou orechovej plnky. Vyváľame si druhý plát cesta, prekryjeme ním orechovú plnku. Tento plát potrieme marhuľovou marmeládou. Vyváľame si tretí plát, prekryjeme ním marmeládu a posypeme ho orechovou plnkou. Rozváľame si štvrtý plát a prekryjeme ním orechovú plnku.
Necháme kysnúť cca 1 hodinu a pred pečením popicháme vidličkou, aby pri pečení nevznikali bubliny. Pečieme v rozohriatej rúre pri teplote 180°C cca 35 minút.

Príprava polevy:
Vo vodnom kúpeli si roztopíme tuk a čokoládu a spolu vymiešame do hladka. Po vychladnutí upečený koláč preklopíme na podložku s pečným papierom a polejeme čokoládovou polevou, ktorú rovnomerne rozotrieme po celom povrchu koláča. V chladničke necháme stuhnúť , nakrájame na obdĺžniky a môžeme servírovať.
Viac na našom FB Pečenie nás baví