

# 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 Stúžený 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 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 rozvaľame plát na rozmer cca 20 x 25 cm, ktorý dáme na plech a posypeme polovicou orechovej plnky. Vyvaľame si druhý plát cesta, prekryjeme ním orechovú plnku. Tento plát potrieme marhuľovou marmeládou. Vyvaľame si tretí plát, prekryjeme ním marmeládu a posypeme ho orechovou plnkou. Rozvaľame 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](#)

