

Vatreni poljupci



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** paketlisnatog tijesta
- **250** g višanja
- **200 ml** soka od višanja
- **1** kašikagustina
- **6** kašikašecera

Priprema

Višnje, sok i šećer staviti na vatru da prokljuca, ostaviti da kuha 10-15 minuta. Umutiti 1 kašiku gutina sa malo vode i sastaviti sa smjesom. Kuhati još malo dok se ne zgusne. Tako dobivenu kremu ostaviti da se ohladi. Lisnato tijesto razvaljati i isjeci na jednake kocke. Na jednoj strani kocke zasjeci na 3 dijela, a na drugu stranu stavljamo već pripremljenu kremu od višanja. Preklopiti tijesto i blago pritisnuti prstima okolo, tako da krema ne bi iscurila. Peci na 200 C dok ne porumeni.

Savet