

Fantazija sa sirom



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **3** jajeta
- **200** g šećera u prahu
- **300 g** brašna
- **500 g** Moja Kravica kisele pavlake
- **1/2 kesice** prška za pecivo
- **2 kašike** kakaoa
- **1 dlulja**

Za fil:

- **350** gsira
- **70** g maslaca
- **5 kašika** šećera u prahu
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1 žumance**

Priprema

Sve sastojke za testo stavimo u ciniju i dobro zamešamo drvenom kutlacom. Dobijemo retko testo koji razdelimo na 2 polovine. Jednu polovinu testa nalijemo u pleh, koji smo prethodno namazali margarinom i posipali brašnom.

U ciniju stavimo sir, šećer, žumance, maslac i kašikom ili mikserom izjednacimo da bi smo dobili fil. Kašikom

uzimamo fil i stavljamo ga nepravilno na prvi deo testa. Drugom polovinom testa sve zalijemo i pecemo 45 minuta.

Savet