

## *Fantazija sa sirom*



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

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

#### **Za fil:**

- 350 g sira
- 70 g maslaca
- 5 kašika šecera u prahu
- 1 kesica vanilin šecera
- 1 žumance

### **Priprema**

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

U ciniju stavimo sir, šecer, 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**