

Paunove oci



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **1,5** dl mleka
- **3** kašike šećera
- **1** kašika suva kvasca
- **170** g maslaca
- **3** žumanca
- **oko 450** g brašna

Fil:

- **3** belanca
- **100** g šećera
- **200** g mlevenih oraha
- **600** g malina ili višanja
- **2** kašike šećera
- šećer u prahu
- **1** kesica vanilin šećera

Priprema

U 1,5 dl mlaka mleka staviti 1 kašike šećera, 1 kašiku suva kvasca i ostaviti da malo stane. Umutiti omekšali maslac. dodati žumanca, umutiti, dodati mleko sa kvascem i brašno. Zamesiti testo, dobro izraditi i ostaviti da nadolazi. Kad testo nadodje, podeliti ga na 3 dela. Svaki deo izvaljati u valjak pa u plocu velicine 16 x 30 cm. Maline sveže ili zamrznute, posuti sa 2 kašike šećera i ostaviti da se ocede od soka koji puste. Na razvaljano testo od ruba 7 cm staviti red malina sa jedne i druge strane. Oba kraja presaviti prema unutra da dodje kao 2

rolata. Sva tri ovako savijena rolata staviti na papir za pečenje pa u pleh. Papir da dodje između rolata da se ne dodiruju. Umutiti 3 belanca sa 100 gr šećera, dodati 200 gr mlevenih oraha. Ovu smesu rasporediti unutra na sva tri rolata. Peci na 160 stepeni 30-40 minuta. Kad se ispece posuti šećerom u prahu i vanilin šećerom.

Savet