Prhke kiflice sa kremom i višnjom

težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **250 g**putera
- **1 caša (180 ml)**kisele pavlake
- **2 kašike**šecera
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- rendana korica limuna i mandarine

Za fil:

- **200 g**cokolade ili eurokrema
- **100 g**višanja

I još:

- **30 g**šecera u prahu

Priprema

Mikserom umutiti puter, kiselu pavlaku, šecer. Dodati malo rendane korice limuna i mandarine. Dodati prašak za pecivo i umesiti glatko testo. Ostaviti testo da odstoji bar 30 minuta u frižideru.

Testo podeliti u nekoliko jufki, u zavisnosti koliko želite da vam kiflice budu velike (ja sam u 6-7). Svaku jufku

posebno rasklagijajte na 0,5 cm i isecite na 8 trouglica. Na svaki trouglic staviti po pola kašicice ili kašicicu krema, u zavisnosti koliko su vam veliki trouglici i na krem dodati još 2 višnje, bliže širokim uglovima. Svaku višnjicu preklopiti sa coškom testa i rolati kiflicu.

Kiflice peci na 180 C oko 20 minuta dok ne porumene. Kad porumene, izvaditi ih i posipati i valjati u prah šecer dok su vruce.

Savet

Kiflice što duže stoje, sve su ukusnije. A najlepše su kada odstoje preko noi u poklopljenoj kutiji.