

Vocne kiflice



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **160** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **250 ml** mleka
- **250 ml** vode
- **30 g** kvasca
- **1 kašika** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera
- **1 jaje**
- **1 kašica** soli
- **40 ml** ulja
- **200 g** margarina

Za fil:

- **1 kutija** mix crvenog voca
- **2 kašike** šecera
- **1 kašika** griza
- **100 g** krem sira

Za premazivanje:

- **50 g** margarina
- **po potrebi** šecera u prahu (za posipanje)

Priprema

Pomešati vodu i mleko, dodati šećer, zagrijati da bude toplo i umrviti kvasac. U brašno dodati so i vanilin šećer i promešati. Kad kvasac nadoe, uliti ga u brašno, dodati ulje i umuceno jaje i zamesiti testo, a po potrebi dodati još malo brašna, da se testo ne lepi za prste. Ostaviti ga na toplom da nadoe, do sat vremena. Za to vreme odlediti voće i staviti ga da se cedi. Zatim nadošlo testo prebaciti na pobrašnjenu radnu površinu i malo premesiti, pa razvuci u koru debljine oko 0,5-1 cm. Na koru narendati 2/3 margarina (čuvajte ga u frižideru do rendanja). Preklopiti trećinu testa i preko nje narendati malo margarina, pa preklopiti i drugu trećinu testa i narendati preostali margarin. Zatim opet prebaciti trećinu, pa još trećinu testa.

Ovako ispresavijano testo razvuci u koru debljine oko 1 cm, pa preklopiti na pola, pa još na pola, i podeliti na 4 dela. Svaki deo preoblikovati u loptu. Oceeno i isitnjeno voće pomešati sa šećerom i krem sirom, pa dodati griz na kraju.

Loptu razvuci u koru, iseci na 8 delova i na svaki od njih staviti fil od voća. Uviti u kiflice i poreati u podmazan pleh. Postupak ponoviti sa preostale 3 lopte od testa. Kiflice prekriti krpom i ostaviti da odmaraju oko 30-40 minuta, a neposredno pre pečenja na svaku od njih staviti po kockicu margarina. Peci u zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 20 minuta. Kad se prohlade, pre služenja posuti šećer u prahu.

Savet

Pre nego što ponete da pravite kiflice, iznesite voće da se odleuje na tenane. Ja sam voće cedila prvo u erivu, pa onda i rukama, pa sam višnje i jagode sitno iseckala. Možete koristiti i sveže voće kad ga bude bilo, oko 400 g.