Malina rolnice



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Fil od malina:

- **150 g**malina
- **1 dl**vode
- **1 kašika**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **2 kašike**gustina
- **40 g**bele cokolade
- **8 kašika**mlevenih lešnika

I još:

- **500 g**lisnatog testa (2 table)
- **1**jaje (za premazivanje)

Priprema

Sipati u šerpu maline, šecer, vanil i vodu, sacekati da prokljuca pa kuvati na laganoj vatri još 5 minuta. Zatim dodati gustin razmucen sa nekoliko kašika vode i mešati dok masa ne postane gusta. Skloniti sa vatre i umešati cokoladu.

Testo odmrznuti i rastanjiti. Svaku tablu podeliti na cetiri jednaka dela. Na polovinu svake cetvrtine staviti kašiku fila, pa posuti kašikom lešnika. Levu stranu testa zaseci horizontalno, ali ne do kraja.

Desnom stranom preklopiti fil i dobro pritisnuti ivice kako fil ne bi cureo. Desnu stranu preklopiti nalevo i

premazati jajetom. Peci na 200 stepeni 15 minuta.

Savet

Po želji posuti prah šeerom.