

Spirale sa višnjama



težina: **lako**

za: **18** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **200 ml** jogurta
- **50 ml** ulja
- **1** jaje
- **100 g** šecera
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** vanilin šecera
- **500 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca

Za fil:

- **250 g** višanja
- **100 g** šecera
- **1 kesica** pudinga od vanile

Za premazivanje:

- **100 g** šecera u prahu
- **4 kašike** soka od višanja

Priprema

U mlak jogurt stavite kvasac i ostavite par minuta da nadoe. Dodajte sve ostale sastojke i sa brašnom umesite

mekše testo. Pokrijte ga i ostavite 45 minuta da nadoe.

U meuvremenu pripremite fil. Puding od vanile izmešajte sa 4 kašike soka od višanja. U blenderu izmiksajte višnje i šećer, pa prerucite u odgovarajucu posudu i stavite da se kuva oko 5 minuta.

Nakon toga dodajte puding koji ste prethodno pomešali sa sokom i prokuvajte fil da se zgusne.

Sklonite sa vatre i ostavite da se skroz ohladi.

Radnu površinu premažite uljem pa izrucite nadošlo testo. Zatim ga razvucite u obliku pravougaonika na 0,6 cm debljine.

Pa premažite ohlaenim filom.

Preklopite 2/3 testa.

A onda i onu preostalu 1/3 preklopite.

Sa oštrim nožem secite na 2 cm širine pa blago uvrnite.

Spirale slažite u pleh obložen papirom za pecenje.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni 5 minuta, zatim smanjite temperaturu na 180 stepeni i pecite još 15-20 minuta. Kada su spirale pecene ostavite da se malo prohlade.

Sa viljuškom umutite šećer u prahu sa malo soka od višanja i prelijte preko spirala.

Savet