Buhtle sa džemom od višanja

težina: **srednje**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **650 g**brašna
- **100 g**šecera
- **250 ml**mleka
- **1/2 kockice**kvasca
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1**jaje
- **100 g**rastopljene masti (ili putera)
- **1/2**limuna (korica)
- **1 kesica**vanil šecera
- **1 kašicica**arome od vanile
- **2 kašicice**arome od ruma
- **1 kašicica**soli

...i još:

- džem od višanja

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom kašike šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, pa dodati pecivo, so, vanil šecer, jaje, šecer, rastopljenu mast (ili puter), izrendanu koricu od pola limuna i arome. Zamesiti testo.

Testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i mesiti testo (uz vrlo malo dodavanja brašna - da ne bi testo

postalo tvrdo) dok ne postane elasticno (oko 2 - 3 minuta). Umešeno testo vratiti u nauljenu vanglicu i ostaviti da udvostruci svoju zapreminu.

Uskislo testo prebaciti na, blago, pobrašnjenu radnu površinu, napraviti duži valjak i iseci 22 parceta. Od isecenih parcica napraviti kuglice, pa svaku kuglicu razviti u velicini tacnice za crnu kafu.

Uzeti jednu razvijenu kuglicu, staviti je na dlan ruke, pa na sredinu staviti dve kašicice džema od višanja (ili džema koji vi volite). Ivice testa saviti prema sredini, dobro pritisnuti (da fil ne bi iscureo, mada je meni iz pojedinih kuglica i iscureo fil, ali to ništa ne smeta) i staviti u dublju posudu (vel. 30 cm), preko pek papira. Na isti nacin napraviti i ostalo testo i poreati, kružno, u tepsiji. Ostaviti da narastu.

Narasle buhtle premazati mešavinom žumanceta i, malo, mleka. Staviti da se pecu, u prethodno zagrejanu rernu, na 170 stepeni.

Pecene buhtle izvaditi, pokriti krpom i ostaviti da se prohlade, pa ih poslužiti.

Savet