

Kiflice sa višnjama i plazmom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg** brašna
- **100 ml** soka od pomorandže
- **100 ml** ulja
- **180 ml** jogurta
- **200 ml** mleka
- **1 kockica** kvasca
- **4 kašike** šećera
- **1,5 kašice** soli
- **1** jaje
- **1** belance
- **1 kesica** rum šecera

Fil:

- **500 g** džema od višanja
- **100 g** mlevene plazme
- **1 kesica** rum šecera

...i još:

- **150 g** maslaca (zamrznutog)
- **1** žumance
- **2 kašike** mleka
- **70 g** maslaca

Priprema

Testo: U toplom mleku, sa dodatkom kašičice šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, pa dodati, so, šećer, ulje, jogurt, jaje, belance, sok od pomirandže, rum šećer i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i odmah ga podeliti na dve, jednake, polovine.

Uzeti jednu polovinu testa i podeliti na osam delova. Od svakog dela napraviti jufkicu. Svaku jufkicu razviti u veličini manjeg tanjirica. Staviti jednu razvijenu jufkicu na, pobrašnjeni, radni sto, pa preko narendati, zamrznuti, maslac, preklopiti drugom koricom, narendati maslac..., preko zadnje korice ne stavljati maslac. Od nareanih korica razviti jednu veliku, tanku, koru, debljine 2-3mm.

Razvijenu koru podeliti na cetiri dela, pa svaku cetvrtinu podeliti na šest trouglova (dobija se 24 kiflica, od jedne polovine testa).

Na širu stranu svakog trougla staviti po, vrhom, punu kašičicu fila (za fil pomešati sve sastojke) i uviti u kiflicu. Kiflice reati u pleh, preko pek papira. Na isti nacin napraviti kiflice i od druge polovine testa (drugu polovinu testa možete filovati slanim filom).

Napravljene kiflice ostaviti jedan sat, da narastu. Narasle kiflice premazati mešavinom žumanceta i mleka, pa na svaku kiflicu staviti po komadic maslaca. Staviti ih da se pecu, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni.

Savet