

Novogodišnji cvetici sa višnjama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml** mleka
- **100 ml** vode
- **1** jaje
- **1** limun - remdana korica
- **3 kašike** šećera
- **1 kašica** soli
- **3 kašike** ulja
- **800 g** brašna

Za fil:

- **300 g** višanja
- **100 g** šećera

Za premazivanje:

- **150 g** margarina
- **1** jaje
- **1 kesica** vanilin šećera
- **po želji** šećer u prahu

Priprema

Aktivirati kvasac. Pomešati mleko, vodu, izmrviti kvasac, dodati šećer i nekoliko kašika brašna. Promešati špatulom i ostavite par minuta da krene kvasac. U drugu posudu stavite jaje, so, ulje, polovinu brašna, isipajte nadošli kvasac, izrendajte koru limuna i sa preostalim brašnom zamesite testo. Testo ostavite na toplom mestu da se udvostruci. Napravite fil. Prokuvajte višnje sa šećerom oko 10 minuta, dok ne ispari tecnost i ostavite da se hladi. Naraslo testo podeliti na 2 lopte, a svaku loptu još na 6 loptica. Margarin razgrejati. Svaku lopticu rastanjiti oklagijom i premazati margarinom. Reati jednu na drugu svih 6 loptica. Sad razviti veliku cetvrtastu plocu, otprilike na 1 cm debljine. Preseci tockicem za testo na 6 kvadrata. Svaki kvadrat zaseci tockicem po uglovima testa na oko 4 mm. Zaseci ivice sa svih strana, ali ne do sredine testa.

Premazati opet omekšalim margarinom pa stavite fil od višanja. Sva cetri zasecena dela saviti ka sredini testa da ima oblik cveta. Pritisnuti sve latice na jednom mestu da se ne bi otvorile prilikom pecenja. Sve cvetice poreajte u pleh koga ste obložili papirom za pecenje. Ostavite 20 minuta da miruje testo, a zatim umutite jaje penasto pa cetkicom premazati svaki cvetic.

Peci na 200 C oko 10 minuta. Uživati u ukusu. Po želji pospite vanilin šećerom ili šećerom u prahu. Prijatno!

Savet