

Burgije sa kremom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje** gotovog lisnatog testa

Za testo:

- **300 g** brašna
- **100 g** šećera
- **120 g** margarina
- **1** jaje
- **1 prstohvat** soli
- **1 kesica** vanilin šećera
- **2 kašike** kisele pavlake

Za nadev:

- **po ukusu** eurokrema
- **100 g** višanja
- **100 g** mlevene plazme

Još:

- **1 žumanac**
- **po želji** šećera u prahu

Priprema

Lisnato testo razmrznuti i razviti ga u pravougaonik. U ciniju sipati brašno, otopljeni margarin, jaje, so, šećer, vanilin šećer i pavlaku, pa umesiti glatko testo. Od umešenog testa razviti pravougaonik približno iste velicine kao lisnato testo.

Lisnato testo premazati eurokremom, pa preko posuti višnje uvaljane u mleveni plazma keks. Preklopiti umešenim testom.

Zatim iseci na parcice velicine 2×8 cm.

Dobijene parcice uvertati rukom sa oba kraja, tako da se dobije izgled bugrije. Reati ih u pleh obložen pek-papirom.

Svaku burgiju premazati umucenim žumancetom. Peci u rerni zagrejanj na 190 stepeni oko pola sata.

Prohladiti, posuti šećerom u prahu, pa služiti.

Savet