Jastuci sa višnjama



Sastojci

Za testo:

- 1 kg brašna
- 30 g kvasca
- 1 kašicica soli
- 2 kašike šecera
- 1 vanilin šecera
- 1 kašika ruma
- 5 dl jogurta
- 150 g margarina

Za fil:

- 1 tegla kompota od višanja
- 7 kašika šecera
- 5 kašika gustina
- 1 dl vode

Ostalo:

- 100 g margarina
- šecer u prahu

Priprema

Umesiti kiselo testo od sastojaka, ostaviti oko 1 sat da naraste.

Višnje preliti u šerpicu, dodati šecer, gustin pomešati sa vodom (paziti da ne ostanu grudvice) i skuvati krem.

Testo rastanjiti i iseci na kocke (10 x 10 cm), na svaki staviti malo fila i preklopiti, malo pritisnuti i poreati u nauljen pleh.

Na svaki jatucic staviti po 2-3 tanka parceta margarina. Peci na 200 stepeni 40 minuta.

Posuti ih sa šecerom u prahu.