

## **Savijaca sa višnjama**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je::**

- **1 listlisnatog tijesta**
- **1 puding od vanilije**
- **400 ml mlijeka**
- **3 kašike šecera**
- **po ukusu višnje** (ja sam stavila i malo borovnica)
- **maloprah šecera**

### **Priprema**

Na pobrašnjenoj podlozi razvaljajte lisnato tijesto. Skuhajte puding, prohладите, pa premažite lisnato tijesto. U 2 reda na puding stavite višnje (ja sam stavila i malo borovnica).

Zarolajte, pa stavite u pleh ili kalup. Pecite na 180 C, dok ne porumeni.

Gotovu savijacu ostavite da se ohladi, pa režite na parcad. Pospite prah šecerom, pa poslužite.

### **Savet**