

Bikovo oko



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **75** min

Sastojci

Za tijesto:

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **3 kašike** šećera
- **1** jaje
- **300 ml** mlijeka
- **50 ml** ulja
- **1 kockica** svježeg kvasca

Fil (I):

- **1** puding od vanilije
- **350 ml** mlijeka
- **3 kašike** šećera

Fil (II):

- **350 ml** soka iz kompota
- **1** puding od vanilije
- **3 kašike** šećera

Priprema

Od gore navedenih sastojaka napraviti tijesto. Tijesto ostaviti da naraste. Skuhati puding od vanilije u 350 ml

mlijeka kojem dodamo 3 kašike šecera. Ostaviti da se hladi. Iscjediti sok iz kompota od višanja i izmjerimo 350 ml, u ovom soku skuhati drugi puding od vanilije. Po želji dodati 3 kašike šecera. Kremu ostaviti da se hladi. Nadošlo tijesto podijeliti na 10-20 loptica. Koje ostavimo da odstoje još 10 minuta. Svaku lopticu rukom pritisnuti ka dole i manjom čašom pritisnuti na sredini. U dobivena udubljena stavljamo kremu od višanja, zatim kremu od vanilije i na kraju po jednu višnju iz kompota. Redati na pleh obložen papirom za pečenje. Ostaviti još 15 minuta da se odmore. Peci u već zagrijanoj rerni na 200 C oko 20 minuta.

Savet