Lisnato testo sa višnjama i kokosom

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **150** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg**namenskog brašna za lisnato testo
- **6 kašika**ulja
- **2 kašicice ravne**soli
- **250 g**margarina
- **500 ml**hladne vode iz frižidera
- **500 g**višanja iz zamrzivaca
- **1 cašа**šecera
- **1**šipka vanile
- **100 g**šecera u prahu
- **100 g**kokosovog brašna
- **4**žumanca

Priprema

Brašno prosejati u dublju vanglu pa u sredini napraviti rupu, dodati hladnu vodu, žumanca, ulje i so i sjediniti masu u kompaktno testo. Razvuci cetvrtastu koru pa preko nje narendati krupno ceo margarin. Saviti koru na cetiri dela kao knjigu. Ostaviti 40 minuta da odstoji. Razvuci koru oklagijom i ponovo preklopiti kao knjigu. Opet ostaviti 40 minuta tako ponoviti još dva puta (ukupno cetiri puta). Testo uvek savijate na isti nacin i u istom smeru. Ostavite testo u frižideru dok pripremite fil mada je lepše ako odstoji 2 sata u frižideru. U šerpu stavite šecer i dodajte jedan decilitar vode. Pustite da provri i da se otopi šecer. Neka vri na srednjoj vatri jedno 2 minuta. Ubacite višnje i kuvajte uz neprestano mešanje jedno 7 minuta. Kuvajte zajedno sa šipkom vanile. Ostavite da se ohlade. Razvucite testo secite na kvadratne oblike i filujte filom od višanja. Zavijte kao paketice ili jastucice. Premažite otopljenim margarinom. Pecite u predhodno zagrejanoj rerni na 180 stepeni. Dok se pece pomešajte šecer u prahu i kokosovo brašno. Pospite vrelo lisnato testo. PRIJATNO!!!

Savet