

Paunove oci



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **1,5 dlmleka**
- **3 kašike šecera**
- **1 kašiku suva kvasca**
- **170 gmaslaca**
- **3 žumanca**
- **oko 450 gbrašna**

Fil:

- **3belanca**
- **100 gšecera**
- **200 gmlevenih oraha**
- **600 gmalina ili višanja**
- **2 kašike šecera**
- šecer u prahu
- **1 kesicavanilin šecera**

Priprema

U 1,5 dl mlaka mleka staviti 1 kašike šecera, 1 kašiku suva kvasca i ostaviti da malo stane. Umutiti omekšali maslac. dodati žumanca, umutiti, dodati mleko sa kvascem i brašno. Zamesiti testo, dobro izraditi i ostaviti da nadolazi. Kad testo nadodje, podeliti ga na 3 dela. Svaki deo izvaljati u valjak pa u plocu velicine 16 x 30 cm. Maline sveže ili zamrznute, posuti sa 2 kašike šecera i ostaviti da se ocede od soka koji puste. Na razvaljano testo od ruba 7 cm staviti red malina sa jedne i druge strane. Oba kraja presaviti prema unutra da dodje kao 2

rolata. Sva tri ovako savijena rolata staviti na papir za pecenje pa u pleh.Papir da dodje izmedju rolata da se ne dodiruju. Umutiti 3 belanca sa 100 gr šecera, dodati 200 gr mlevenih oraha. Ovu smesu rasporediti unutra na sva tri rolata. Peci na 160 stepeni 30-40 minuta. Kad se ispece posuti šecerom u prahu i vanilin šecerom.

Savet