

## *Kupine u belom*



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **250 g** brašna
- **170 g** margarina
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** vanilin šecera
- **100 g** šecera
- **4** žumanceta

#### **Za fil:**

- **4** belanceta
- **150 g** šecera
- **5 kašika** brašna
- **3** čaše jogurta
- **2** čaše pavlake
- **300 g** kupina

### **Priprema**

Margarin izgnjeciti rukom, pa dodati pecivo, brašno, šecer, vanilin šecer i žumanca. Umesiti glatko testo. Testo podeliti na dva dela. Prvi deo razvuci u plehu, a drugi deo staviti u zamrzivac.

Posle razvucene kore dodati ceo fil koji ste prethodno umutili od vanedenih sastojaka.

Na fil stavite kupine.

Izrendajte onu drugu polovinu testa.

Peci na 200 C dok ne porumeni.

Seci po želji.

Uživati u ukusu. Umesto kupina možete staviti i neko drugo voće.

**Savet**