

Korpice od višanja i ribizli



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **125 g** maslaca
- **150 g** šećera
- **350 g** mekog brašna
- **25 ml** hladne vode
- **50 ml** kisele pavlake
- **malosoli**
- **malo** ekstrakta od vanile

Fil:

- **200 g** višanja
- **100 g** ribizli
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **6 kašika** šećera
- **1 kesica** vanilin šećera
- **1 dl** vode

Priprema

U dublju posudu sjediniti brašno, šećer, so, pavlaku, ekstrat od vanile pa dodati maslac i mesiti sa povremenim dodavanjem vode. Mesiti testo dok se ne dobije cvrsta glatka masa pa je pokriti folijom i ostaviti u frižideru da odmara 1 sat. Puding rastvoriti sa malo vode. Višnjama ocistiti košcice, ribizlama otkloniti peteljke pa sastaviti sa šećerom i vanilin šećerom doliti ostatak vode i staviti na šporet da se malo prodinsta (da se šećer istopi i pocne da pravi dva tri kljuca). Potom umešati rastvoreni puding i skuvati gust fil. Skloniti sa šporeta i malo

prohladiti. Testo izvaditi iz frižidera, premesiti i puniti manje kalupove, predhodno dobro nauljene, po ivicama pa pomocu viljuške na nekoliko mesta po dnu izbosti da se tokom pecenja ne bi testo podizalo. Rernu zagrejati na 250 stepeni i peci korpice dok blago ne porumene. Peceno testo izvaditi iz modli malo prohladiti i puniti filom.

Savet