

MiniPani sa višnjom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- 1jaje
- 4 dlmleka
- 1 dlvode
- 1 kockakvasca
- 1 kašicicasoli
- 3 kašikašecera
- 800 gbrašna

Za premazivanje:

- 200 gmargarina
- 2 kašikemeda

Za fil:

- 300 gvišanja
- 2 dlvode
- 5 kašikašecera
- 1 kesicapudinga od vanile

Priprema

Ocistite višnje, dodajte šećer i vodu i pustite da provri. Puding razmutite sa malo vode i zakuvajte ga na uobicajeni nacin. Da vri 3 minuta pa sklonite sa šporeta i pustite da se ohladi. U odgovarajućoj posudi stavite mlako mleko, vodu, kvasac, šećer i nekoliko kašika brašna. Umutiti kašikom da nema grudvica. Pustiti da miruje 5 minuta da krene kvasac. Zatim dodati jaje, so i sa brašnom zamesite testo. Testo odmah razvucite u veliki krug. Izrendajte ceo margarin i preklopite sa svih strana, kao za salcice ili pismo.

Pustite da testo miruje 10 minuta. Opet razvucite testo i preklopite kao za salcice ali istim redosledom kao prvi put. Ostavite testo da miruje još 10 minuta. Postupak ponoviti još jednom i opet ostavite 10 minuta. Razvucite oklagijom cetvrtastu koru i tockicem za testo presecite na pravougaonike 4x10 cm.

Na jednom delu, odnosno na jednoj dužoj polovini zasecite po 2 proreza ali ne do kraja, a sa druge strane stavite po kašicicu fila.

Jedan kraj testa preklopite sa drugom polovinom, malo viljuškom pritisnite krajeve i reati u plehu u kome ce se peci sa malo odstojanja. Med razmutite sa kašicivom vrelog mleka i cetkicom premažati svaki MiniPani. Peci na 200 C dok ne porumeni.

Uživati u ukusu.

Savet