

## *Damen kapric (2)*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **250 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **180 g** putera
- **3** žumanceta
- **100 g** šecera

#### **Za šam:**

- **5** belanaca
- **200 g** šecera

#### **I još:**

- **500 g** višanja

### **Priprema**

Penasto umutiti puter sa šecerom, dodati žumance i još malo mutiti dok se ne sjedine sastojci. U smesu sipati brašno pomešano sa praškom za pecivo, pa rukom umesiti testo.

U tepsiju staviti pek papir, zatim ravnomerno razvuci testo. Peci u zagrejanj rerni na 180 C 15 minuta, dok ne porumeni.

U meuvremenu belanca dobro umutiti, postepeno dodavati šecer i nastaviti sa mucenjem dok šaum ne postane cvrst kao šlag.

Izvaditi testo iz rerne, poreati ocišcene višnje, pa premazati šamom. Peci na 150 C dvadeset minuta.

## **Savet**