

Cherry san



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kg** tankih kora

Za fil:

- **4** jajeta
- **1 šolja** šećera
- **1 šolja** griza
- **1 šolja** ulja
- **1 šolja** jogurta
- **1 kesica** praška za pecivo

Za sirup:

- **2 šolje** šećera
- **1,5 šolja** vode
- **2 kesice** vanilin šećera

I još:

- **1/2 kg** očišćenih višanja

Priprema

Prvo skuvati sirup. Staviti šećer i vodu da se kuvaju. Kada provri kuvati još 10 minuta, dodati vanilu, kuvati još 2 minuta i ostaviti da se hladi.

Fil. Belanca mutiti sa šećerom u cvrst sneg, dodati žumanca, jogurt, ulje, griz i prašak za pecivo.

Filujemo. Na prvu koru 3 kašike fila, lepo premazati celu koru, staviti drugu koru, pa opet premazati filom, trecu koru premazati filom, pa na dužu stranu poreati višnje, u red, jednu do druge

Savijati od kraja sa višnjama u što cvršcu rolnicu, pa reati u podmazan pleh. Postupak ponavljati dok se ne utroše sve kore. Ostaviti 3 kašike fila.

Složene rolnice iseci na željenu dužinu, pa ih premazati sa ostavljenim filom.

Peci na 220 oko 15 minuta. Peceno odmah još dok je vruće preliti ohlaenim sirupom.

Ostaviti da se potpuno ohladi, pa poslužiti.

Savet

Umesto jogurta može pavlaka ili kiselo mleko, šta imate pri ruci. Sona i ukusna baklavica, Prijatno!