

Vanilice sa džemom od kajsija



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **200 g** margarina
- **100 ml** kisele pavlake
- **1** limun (sok i kora)
- **2** jajeta
- **200 g** šecera
- **1** vanilin šecer

I još...:

- **200 g** džema od kajsija

Priprema

Sjedinite brašno, šecer, margarine, vanilin šecer i kiselu pavlaku. Dodajte jaja. Dodajte i narendanu koru i sok od limuna pa rukama zamesite testo.

Rastanjite testo na pobrašnjenu radnu površinu pa modlom vadite krugove. Manjom modlom na polovini krugova pravite udubljenja.

Forme poreajte u pleh obložen papirom za pečenje. Na jednu stranu formi sa udubljenjem stavite male forme odsecene iz sredine krugova (srca).

Pecite 20 minuta na 180 stepeni.

Pecene spajajte po dva i filujte sa džemom (okrugle oblike premažite džemom, na džem stavite forme sa srcima oblikujući vanilice). Gotove vanilice pospite šećerom u prahu I poslužite.

Savet