

Manastirska kuca



Sastojci

Testo:

- 200 g margarina
- 200 g pavlake (12%)
- 420-450 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- 0,5 kesice vanilin šecera

Fil:

- 500-600 g višnje bez kostica
- 900-1000 g pavlake (20-25%)
- 150 g šecera u prahu
- 200 g oraha

Priprema

Sjedinimo otopljeni margarin sa pavlakom, dodamo vanilin i prašak za pecivo. Dobijanu smesu polako sipamo u brašno, promešamo i zamesimo testo. Testo stavimo u kesu i držimo u frižideru oko 3 sata.

Rashlaženo testo podelimo na 15 delova, svaki razvucemo u tanak sloj (ne deblji od 2-2,5mm), kao pravougaonik. Na pripremljene trake od testa stavimo po dužini visnje i umotavamo u rolat. Složimo u pleh obložen pek papirom.

Tako uradimo i sa preostalim trakama. Pecemo na 200 C° u prethodno zagrejanom rerni (pečenje traje između 10 i 15 minuta).

Za fil sjedinimo pavlaku i šećer, mleveni orahe. Ohlažene "rolate" stavimo na tacnu u redosledu 5,4,3,2,1. Svaki sloj premažemo filom.

Gotovu "manastirsku kuci" pospemo preostalim orasima i sklonimo na hladno mesto na 24 casa da bih upeo fil.

Prijatno!