

Kašicice i korpice od lisnatog testa



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Testo:

- **1 pakovanj**elisnatog testa

Za nadev:

- **po potrebi**ajvara
- **po potrebi** ala kajmaka
- **po potrebi** sitnih cvaraka
- **malo** soli

Priprema

Razvuci tanko lisnato testo pa od prve polovine iseci male kvadrate i staviti ih u kalupe za mini projice i ispeci da malo porumene na 200°C. Pecene i ohla?ene napuniti ajvarom i na vrh staviti zvezdicu kisele pavlake (sa špricem ili kašicicom), što sam kasnije uradila ali ne stigoh da slikam.

Drugu plocu lisnatog testa tako?e razvuci tanko i staviti malu kašicicu na testo i tockicem za picu ili radlom iseci oko nje ostavljajuci po pola cm šire od kašicice jer ce se pri pecenju skupiti. Tako iseci celo testo. Okrajke možete iskoristiti da napravite još koju korpicu. Kašicice od testa preneti u pleh sa peki papirom i na njih staviti kašicice da bi se pri pecenju dobio nj. oblik. Peci na 200°C oko 15 minuta. Što više kašicica upotrebite brže ce ici pecenje.

Pecene i ohlažene kašičice puniti malo pošoljenim ala kajmakom. Odozgo posuti sa najsitnijim cvarcima. Naravno može i pecenim susamom i sl. Kao što i punjenja korpica i kašičica mogu biti razna, po želji.

Servirati na drvenoj dasci ili kao ja na staklenom podmetacu.

Savet

Na jednom blogu sam videla ovu ideju za kašičice i oduševila se, zaista su efektne i originalne, a zajedno sa korpicama i raznim punjenjima i veoma ukusne i dekorativne.