

Korpice sa višnjama (2)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Za testo:

- **250 ml** mleka
- **250 ml** jogurta
- **1** jaje
- **800 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **40 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **50 ml** ulja

Za nadev:

- **400 g** višanja
- **5-6 kašika** šećera
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **malo** vode

Priprema

Mleko zagrejati, pa uz dodatak šećera i malo brašna u njemu razmutiti kvasac. Ostaviti nekoliko minuta da nadoe. Brašno prosejati, pa mu dodati jogurt, jaje, ulje, so i nadošli kvasac. Umesiti glatko testo i ostaviti ga tokom noci u frižideru.

Sutradan nadošlo testo premesiti, pa ga razvuci u tanju pravougaonu koru. Ovu koru zatim iseci nožem na manje kvadrate.

U meuvremenu, pripremiti nadev. Višnje ocistiti od koštica, naliti malo vode (ukoliko je potrebno), dodati šećer i staviti da se kuva. Nakon 5-10 minuta od početka vrenja, dodati im puding od vanile razmucen u malo vode i mešati dok se smesa ne zgusne. Prohladiti pripremljeni fil.

Zatim na svaki kvadrat stavljati po kašičicu prohladenog fila. Krajeve kvadrata slepiti, tako da se dobije izgled korpice.

Poreati ih u pleh obložen pek-papirom. Po želji, premazati ih umucenim žumancetom i peci u rerni zagrejanom na 200 stepeni oko pola sata. Prohladiti, pa ih posuti šećerom u prahu (po želji).

Savet