

## **Lisnati paketici sa višnjama**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1 pakovanje** gotovog lisnatog testa
- **400 g** višanja
- **6 kašika** šecera
- **1 kesicarum** šecera
- **100 gm** levene plazme
- **1 žumanac**
- **po želji** šecera u prahu

### **Priprema**

Lisnato testo odmrznuti, pa oba bloka razvuci u vece pravougaone kore. Višnje ocediti dobro od viška tecnosti, pa im dodati šecer, rum šecer i mlevenu plazmu. Dobijeni fil premazati preko prve kore.

Prekriti drugom korom i iseci na pravougaonike željene velicine. Dodatno krajeve pritisnuti viljuškom kako se ne bi otvorili prilikom pecenja.

Premazati ih umucenim žumancetom i peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 25 minuta. Prohладити, па posuti šcerom u prahu.

### **Savet**