

Lisnati zalogaji



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** lisnatog testa
- **500 ml** mleka
- 2 pudinga od vanile
- **7 kašika** šećera
- **50 g** margarina
- **100 g** šlaga
- **1 dl** vode

Priprema

Lisnato testo razvuci jedan deo iseci na lente pa lentama obavijati kalupe metalne u obliku fišeka (kalupi za saumrolne). Jedan deo isecati modlom u obliku srca i jedan deo seci nožem u obliku kvadrata, pravougaonika. Testo peci na 220°C dok ne porumeni.

Puding sa malo mleka razmutiti, ostatak mleka i šećer stavidi da provri pa skuvati puding. Gotov puding pokriti providnom foliom i ostaviti da se ohladi.

U ohlaen puding dodati margarin sobne temperature i umutiti mikserom.

Šlag umutiti sa vodom pa dodati puding i dobro sjediniti mikserom. Fil sipati u dresing kesu i filovati lisnato testo. Posuti prah šećerom.

Savet

Brz, dekorativan i ukusan desert.