

Pletenice sa nadevom od malina



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1** tablagotovog lisnatog testa
- **1/2** tegleslatkog od maline
- **2 kašike** gustina
- **100 gm** levene plazme
- **1** žumanac
- **po želji** šecera u prahu

Priprema

Najpre pripremiti punjenje. Maline iz slatkog odvojiti na stranu. Sok koji od njih preostane, razrediti sa malo vode i staviti da se kuva. Kad pocne da vri, umešati gustin razblažen sa par kašika vode. Sve vreme mešati i kuvati dok se ne dobije smesa gustine pudinga (voditi racuna da se ne ukuva previše, jer ce se i hlaenjem dodatno zgusnuti). Skloniti sa vatre, malo prohladiti, pa dodati mlevenu plazmu i sve dobro promešati.

Lisnato testo odmrznuti i podeliti na 9 približno jednakih kvadrata. Svaki kvadrat sa obe strane zaseci na trakice, tako da sredina ostane cela.

Na središnji deo rasporediti pomalo fila od malina i plazme, a preko njega staviti po nekoliko oecenih malina iz slatkog. Trakice ukrštati preko fila tako da se dobije izgled pletenice. Tako uraditi i sa preostalim testom.

Poslagati ih u pleh obložen pek-papirom i premazati umucenim žumancetom. Peci ih u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 20-ak minuta. Prohladiti, pa posuti šećerom u prahu, a mogu se i pomalo preliti sokom od maline.

Savet