

## **Masno testo sa voćem**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 5 belanaca
- 5 šoljica šecera
- 5 žumanaca
- 2 šoljice otopljenog margarina
- 1 šoljica mleka
- 6 šoljica brašna
- 1 prašak za pecivo
- 200 g ociščenih višanja (bez koštice)
- griz (za posipanje višanja)
- prah šecer (za posipanje odozgo)

### **Priprema**

Umutiti penasto 5 belanaca sa 5 šoljica šecera, dodati 5 žumanaca, 2 šoljice otopljenog margarina, 1 šoljica mleka, 6 šoljica brašna i 1 prašak za pecivo. Kada je smesa dobro sjedinjena, sipati u pouljen i brašnom posut pleh.

Zapeci na 200 stepeni, dok ne dobije zlatno žutu boju, pa izvaditi i staviti 200 g ociščenih višanja, (malina ili kupina), prethodno stavljenih u griz. Vratiti da se dopece.

Pecene, posuti prah šcerom i seci na kocke.