

Vocna madjarica



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za kore:

- **150** gmasti ili putera
- **200** gšecera
- 2jajeta
- **200** gkisele pavlake
- **1** kesicaprška za pecivo
- **650** gbrašna

Za vocni fil:

- **500** gvišanja
- **5** kašikašecera
- **2** dlvode
- 2puđinga od maline ili jagode
- **50** gputera

Za beli fil:

- **7** dlmleka
- **8** kašikašecera
- 2 puđinga od vanile
- **2** kašikegustina
- **200** gputera

Priprema

Umutiti 150 gr masti sa 200 gr šecera, dodati 2 jaja, još mutiti. Dodati 200 gr kisele pavlake, prašak za pecivo i 200 gr brašna. Dobro umutiti. Dodati preostali brašno i zamesiti testo koje se ne lepi za ruke. Umotati testo u providnu foliju i da stane u frižideru 1 sat. Od papira za pecenje iseci 5 delova velicine 25x35 cm. Testo podeliti na 5 delova, svaki deo razvaljati na papir. Peci korice na 180 stepeni da blago porumene.

Vocni fil: U posudu staviti višnje dodati 5 kašika šecera i kuvati dok se šecer ne istopi, pa sve izblendirati štap im mikserom. Umutiti 2 pudinga od maline, 2 kašike gustina i 2 dl vode, dodati u višnje i kuvati dok se ne zgusne. Na kraju dodati 50 gr putera da se istopi.

Beli fil: U posudu staviti da se kuva 5 dcl mleka i 8 kašika šecera. Posebno umutiti 2 dl mleka, 2 pudinga od vanile, 2 kašike gustina. Dodati u vrelo mleko i kuvati dok se ne skuva. Na kraju dodati 200 gr putera da se istopi. Korice filovati toplim filom. Kora, beli fil, kora, vocni fil, kora, beli fil, kora, vocni fil i na vrhu kora. Blago necim kolac opteretiti i ostaviti da se ohladi pa posuti šecerom u prahu.

Savet