

Posni trouglovi sa višnjama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za fil:

- 200 gšecera
- 150 gpšenicnog griza
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 150 mlulje
- 200 mlgazirane mineralne vode

Za nadev:

- 300 gvišanja

I još:

- 250 gkore za pitu

Za posipanje:

- po potrebišecer u prahu

Priprema

Za fil: U dublju posudu usuti šecer, dodati pešenicni griz, prašak za pecivo i izmešati. Zatim, dodati gaziranu mineralnu vodu, ulje i izmešati ruknom žicom za mucenje, kako bi se svi sastojci sjedinili. Višnje dobro ocediti

(ukoliko koristite zamrznute).

Kore iseci na po 4 trake. Filovati po dve trake kora - staviti koru, premazati je filom, preklopiti drugom trakom, pa i nju premazati filom. Preko rasporediti višnje. Preklapati tako da se formira oblik trougla. Na isti nacin napraviti trouglove od preostalog materijala.

Pripremljene trouglove poreati u pleh obložen pek-papirom. Peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni 25 minuta.

Gotove trouglove izvaditi iz rerne, pokriti ih čistom kuhinjskom krpom i ostaviti da se prohlade.

Trouglove posuti šećerom u prahu, servirati i poslužiti.

Savet

Posladite se u danima posta ovom, veoma ukusnom, vonom poslasticom. Probajte, prijatno!