

Savijaca sa višnjama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je::

- **1** listlisnatog tijesta
- **1** puding od vanilije
- **400 ml** mlijeka
- **3 kašike** šećera
- **po ukusu** višnje (ja sam stavila i malo borovnica)
- **maloprah** šećera

Priprema

Na pobrašnjenoj podlozi razvaljajte lisnato tijesto. Skuhajte puding, prohladite, pa premažite lisnato tijesto. U 2 reda na puding stavite višnje (ja sam stavila i malo borovnica).

Zarolajte, pa stavite u pleh ili kalup. Pecite na 180 C, dok ne porumeni.

Gotovu savijacu ostavite da se ohladi, pa režite na parcad. Pospite prah šećerom, pa poslužite.

Savet