

# Savijača od višanja



Brzo se pripremi ova sočna , moćna savijača od višanja . Miriše cijela kuhinja dok se peče, ali ima jednu manu , nestane brzinom svjetlosti iz tepsije i to dok je još vruća . Mi jednostavno nemamo vremena čekati da bi se ohladila, iako je meni osobno puno draža kad se ohladi, ali zaista se ne može čekati toliko dugo .

## **SASTOJCI :**

4 jaja

600 g čvrstog jogurta

1 prašak za pecivo

500 g gotovih kora za savijaču

750 g višanja u tegli

2 paketića šećer vanilije

1 šalica šećera

1 šalica griza

1 šalica ulja

KORISTE SE ŠALICE OD 250 ml .

## **PRIPREMA :**

- 1 . zagrijati pećnicu na 200 stupnjeva ...
  - 2 . bjelanjke i šećer vaniliju izraditi u čvrst snijeg, te izrađenu smjesu ostaviti nakratko sa strane ...
  - 3 . žumanjke i šećer kremasto umutiti te dodati jogurt , ulje ,griz i prašak za pecivo zatim sve dobro izmiksati ...
  - 4 . u fil polako dodavati bjelanjke, te ih laganim, kružnim pokretima dobro sjediniti tako da bi grudice u potpunosti nestale ...
  - 5 . višnje iscijediti u cjediljku ...
  - 6 . na radnu plohu staviti koru , koru premazati filom ,zatim opet koru , pa fil , koru pa višnje ...
- REDOSLIJED SLAGANJA :** kora – fil , kora – fil , kora – višnje
- 7 . umotati savijaču ( nije bitno dali po širini ili dužini , to ovisi o veličini vaše tepsije )
  - 8 . umotane savijače premazati ili preliti ostatkom fila ...
  - 9 . savijače idu u prethodnu zagrijanu pećnicu na 200 stupnjeva 15 minuta, onda smanjiti štednjak na 180 i nastaviti peći savijače još 35 – 45 minuta, to ovisi o vašoj pećnici . Kad poprime zlatno , smeđu boju savijače su gotove .
  - 10 . po želji staviti šećera u prahu ili jednostavno ostaviti savijače takve kakve jesu ...





Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri