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 duzini , 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