

# Lisnato tijesto sa šumskim voćem



- 150 g šumskog voća \* ili višanja
- 1 MŽ šećera
- 20 g pekmeza od višnje
- 250g lisnatog tijesta

Promješajte šumsko voće, šećer i pekmez od višanja lagano sa što manje pritiska.

\* Maline, kupine, borovnice, ribizl



Lisnato tijesto u roli rasotvorite i izrolajte da se otpusti na sobnu temperaturu.

Izrežite ga na 2 jednaka komada po dužini. Svaki komad prepolovite.

Na dva dijela lisnatog tijesta rasporedite smjesu šumskog voća, tako da sa svake strane ostane po 3-4cm slobodno.

Zarolajte rubove kao na slici.

Prekrijte sve sa lisnatim tijestom i dobro zavinite sa svih strana. Zarežite oprezno, na 4 mjesta, samo gornji sloj lisnatog tijesta do nadjeva.

Položite sve na papir za pečenje i u pećnici ugrijanoj na 180°C pecite 20 minuta.

Servirajte mlako ili hladno, po želji posipano šećerom u prahu.

