

Vatruške

Za 6 osoba

Testo

3 jaja
100 g šećera
2 $\frac{1}{2}$ dl mleka
1 kesica suvog kvasca
 $\frac{1}{2}$ kašičice soli
1 $\frac{1}{2}$ dl ulja
600 g brašna

Fil

300 g malina
200 g šećera
500 g sremskog sira
1 jaje
100 g kisele pavlake
100 g kakao krema

Način pripreme

1. **Fil:** U šerpi odgovarajuće veličine ušpinovati maline sa šećerom. Ostaviti da se ohladi.
2. U drugoj posudipomešati sir, pavlaku i jaje. Kada se ohladi sve dobro promešati.
3. **Testo:** U posudu za mešanje sipati mlako mleko i dve kašike od pripremljenog šećera. Ostaviti sa strane da se kvasac aktivira, 10 minuta.
4. Kada se kvasac aktivira dodati jaja, ostatak šećera i so, zatim dobro sve promešati dok se sav šećer ne istopi.
5. Dodati brašno i ulje, zamesiti testo koje treba da bude meko. Ostaviti testo da raste 1 sat.
6. Testo podeliti na 20 delova i od svakog dela napraviti malu pogaču. Pogače poređati u pleh obložen papirom za pečenje.
7. U svakoj pogači napraviti udubljenje u koje se stavi malo kakao krema, a preko njega sipati fil.
8. Peći u rerni zagrejanj na 180 stepeni oko 30 minuta, odnosno dok ne dobiju zlatno žutu boju.