

Štrudla sa kremom i višnjama



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** kora za pitu

Fil 1:

- **3** jajeta
- **3 kašike** šećera
- **1 šolja (od 200ml)** ulja
- **1/2 šolje** pšeničnog griza
- **1 šolja** jogurta
- **1 kesica** praška za pecivo

Fil 2:

- **1 l** mleka
- **9 kašika** šećera
- **3 kesice** pudinga od vanile
- **600 g** očišćenih višanja

Priprema

Pakovanje kora podeliti na 4 dela, po 4-5 kora. Uzeti jednu koru, raširiti je i premazati sa 4 kašike prvog fila. Staviti drugu koru, pa je premazati, tako isto uraditi i sa trecom korom. etvrtu koru staviti preko prethodne tri, ne premazivati je, nego uz ivicu staviti puding, odozgo poreati višnje i cvrsto umotati u rolat. Ponoviti postupak

i sa ostalim korama.

Rolate složiti u pleh, preko pek papira, premazati ih sa ostatkom fila, sa jajima, i peci u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni. Pecenu štrudlu ohladiti, posuti prah šećerom i poslužiti.

Savet

Puding stavljati kao fil dok je još topao.