

Štrudla sa cokoladom i džemom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo.

- **1 kg** brašna
- **500 ml** mleka
- **100 ml** ulja
- 1 jaje
- **1 kockica** kvasca
- **2 kašike** šećera
- **1 kašica** soli
- **1 kašika** sirceta
- 1 žumance

Fil:

- **100 g** cokolade
- **100 g** oraha
- **200 g** džema

Priprema

Od navedenih sastojaka umesiti testo pa ga ostaviti da malo odstoji oko 15 minuta. Zatim testo odvojiti u 8 loptica.

Svaku lopticu razviti što tanje i premazati prvo sa cokoladom i orasima pa uviti u rolnu.

To isto uraditi i sa drugom korom samo je premazati sa džemom i nju uviti u rolnu, zatim obe rolne uplesti i stavljati u pleh. To isto uraditi i sa drugim korama. Štrudlu ostaviti 15 minuta da odstoji premazati je sa belancetom i peci je 35 minuta na 180 stepeni.

Savet

Štrudla se veoma lako pravi i na ovaj nain je veoma neobina sa dva ukusa.