# *Štrudla sa cokoladom*

težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

**Testo:**

- **700 g**mekog brašna (T-400)
- **1 kockica**kvasca
- **350 ml**mleka
- **70 g**masti
- **100 g**šecera
- **1 kesica**vanilinog šecera
- **3**žumanceta
- **1/3 kašicice**soli
- **100 g**suvog groža

**Fil:**

- **1,5 caša (od 250 ml)**brašna
- **1 caša**šecera
- **1/2 caše**ulja
- **1/2 caše**mleka
- **3 kašike**kakaoa
- **60 g**mlevenog cokoladnog keksa (bilo kog)
- **150 g**cokolade
- **1**jaje
- **1 kesica**praška za pecivi
- **1 kesica**vanilinog šecera

## Priprema

Testo: U toplom mleku, sa dodatkom kašicice šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati viljuškom razmucenu mast, šecer, vanilin šecer, so, suvo grože (prethodno potopljeno u rumu), žumanca i sa kvascem zamesiti testo. Umešeno testo ostaviti da naraste.

Fil: U odgovarajucu posudu pomešati brašno, šecer, ulje mleko, kakao, keks, jaje, pecivo i vanilin šecer. Žicom za mucenje sve sastojke sjediniti.

Nadošlo testo podeliti na dva dela. Uzeti jednu polovinu testa i razviti u obliku pravougaonika. Premazati sa polovinom fila i, preko fila, narendati pola cokolade. Uviti u rolat. Isto uraditi i sa drugom polovinom testa, fila i cokolade.

Uvijenu štrudlu staviti u pleh, preko pek papira. Sacekati da testo naraste. Narasle štrudle premazati mešavinom žumanceta i malo mleka. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni.

Kada štrudla porumeni, pokriti je alu folijom, smanjiti temperaturu na 160 i nastaviti sa pecenjem. Posle, otprilike sat vremena (ukupnog pecenja), izvaditi štrudlu i cackalicom proveriti da li je pecena.

Pecenu štrudlu pokriti krpom i ostaviti 1/2 sata da se prohladi. Isecite i probajte, jedan novi ukus štrudle.

## Savet