

# **Štrudla sa malinama u pudingu**



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **90** min

## **Sastojci**

### **Testo:**

- **oko 1 kg**brašna
- **5**jaj
- **1**margarin
- **1** cašašecera
- **po potrebim**leko i voda
- **1** kockicakvasca

### **Fil:**

- **1/2 kg**malina
- **1/2 l**vode
- **3** kesicepudinga od vanile
- **300 g**šecera

### **Premaz:**

- **1**žumance
- **2** kašikemargarina
- **5** kašikašecera u prahu

### **Posipanje:**

- **oko 100 g**šecera

- 2 kesicevanil šecera

## Preparacija

Testo: Prosejati brašno. Jaja, šećer i margarin penasto umutiti i dodati u brašno. Kvasac otopiti sa malo šecera u 1 dl mleka da nadoe. Nadošao kvasac izruciti u brašno. Poceti sa mešenjem uz postepeno dodavanje mešavine mleka i vode dok ne dobijete glatko testo. Testo podeliti na 4 jufke i ostaviti da nadou. Fil: maline ubaciti u vodu i zasladiti. Staviti da provri, pa dodati porethodno razmucene pudinge u malo vode. Kuvati dok se ne zgusne. Razviti jednu jufku sto tanje pa premazati prohlađenim malinama, uviti joj krajeve i saviti štrudlu. Isto ponoviti sa ostale 3 jufke. Štrudlu reati u podmazan pleh. Premaz: umutiti žumance, margarin i šećer u prahu pa premazati štrudle. Peci na 200 stepeni oko 40-45 minuta ili dok ne dobije tamno žlatnu boju. Ohladiti, seci na šnите i posuti prah šecerom.

## Savet

Ako želite posnu strudlu umesto mleka koristite aj od kamilice, a jaja izbacite iz recepta.