

Štrudla sa džemom od kupina



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **600** g brašna
- **1** jaje
- **1** belance
- **1** kesica s uvoj kvasca
- **po potrebim** leko
- **1** kašica cicasoli
- **1** kašica šecera

Za premazivanje kore:

- **po ukusu** džem od divljih kupina
- rendana kora grejpfruta

I još:

- **1** žumance (za premazivanje rolata)
- **po ukusu** šlag za dekoraciju

Priprema

U šolju mlake vode sjediniti kvasac i malo brašna. Ostaviti da nadoe.

Kvasac sjediniti sa ostalim namirnicama za testo i umesiti. Ostaviti pola sata da nadoe. Kad nadoe premesiti i ostaviti još pola sata.

Testo podeliti na dva dela. Od svakog dela oklagijom razvuci kore. Premazati džemom, rendanom korom grejpa i uviti u rolate.

Rolate staviti u tepsiju obloženu papirom za pecenje i premazati umucenim žumancetom.

Ostaviti još pola sata da odstoji, a zatim peci oko 30 minut u zagrejanoj rerni na 200 C.

Kad se ispece uviti u krpu i ostaviti 10-15 minuta da se prohladi.

Savet

Ja sam kao dodatak uz štrudlu koristila šlag. Po ukusu, može i cimet, šeer u prah...:) Jako mekana i ukusna, ak i sutradan :)