Štrudlice sa džemom od kajsija



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **300 g**brašna
- **250 g**omekšalog putera
- **100 g**šecera
- **1 kesica**vanil šecera
- **1**limun (sok i korica)

Fil:

- **8 kašika**džema od kajsija
- **80 g**kokosovog brašna

Priprema

U vanglicu staviti brašno, dodati omekšali puter, šecer, izrendanu koricu limuna, sok od jednog limuna i vanilin šecer. Dobro umesiti testo. Pri mešenju dodavati još, po malo, brašna. Umešeno testo oblikovati u loptu i ostaviti, pokriveno providnom folijom, u frižider, na jedan sat.

Zatim ga izvaditi iz frižidera i podeliti na dva jednaka dela. Jednu polovinu, ponovo, vratiti u frižider, a drugu, na pobrašnjenoj radnoj površini, razvuci u oblik pravougaonika (12x35 cm).

Razvuceno testo premazati sa cetiri kašike džema od kajsije i posuti sa pola kokosovog brašna.

Premazano testo uviti u rolat, pa ga...

...rukom, blago, pritisnuti da se dobije ravna površina, koju treba iseci na osam parcica, otprilike 6-7 cm širine, da bude jedno parce. Na isti nacin uraditi i sa drugom polovinom testa.

Isecene štrudlice staviti u pleh, preko pek papira i staviti da se pecu, u prethodno zagrejanoj rerni, na 180 stepeni. Kada blago porumene (posle 15 -ak minuta) izvaditi ih i, odmah, premazati sa džemom od kajsija i posuti sa kokosom.

Ostaviti da se prohlade (ako izdržite), pa uživajte u izvanrednom ukusu štrudlica.

Savet