

Posna štrudla sa višnjama



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- **1 pakovanjekora za pitu**
- **500 mlvode**
- **18 kašikabrašna**
- **4 kašikešecera**
- **1 kesicasuvog kvasca**

Za fil:

- **500 gocišcenih višanja**
- **3 kašikegustina**
- **3,5 šoljica (za kafu)šecera**
- **1 kesicavanilin šecera**
- šecer u prahu - za posipanje

Priprema

Zamesiti testo od brašna, šecera, kvasca i vode i ostaviti oko pola sata da nadoe. U meuvremenu, pripremiti fil sa višnjama - ocistiti ih od koštice i ne cedeci staviti u tiganj na vatru. Kada provri, dodati šecer i vanilin šecer i mešati par minuta da se šecer otopi. Na kraju dodati gustin i kuvati još nekoliko minuta, dok se ne dobije srednje gusta smesa.

Kada je smesa sa brašnom nadošla, kore podeliti na tri dela (za tri rolata). Svaku koru premazati smesom od testa, a na poslednju staviti fil od višanja i uviti u rolat. Na isti nacin formirati još dva rolata.

Peci na 200 stepeni oko pola sata. Peceno posuti šecerom u prahu, a možete i preliti otopljenom posnom cokoladom, u zavisnosti od vašeg ukusa.

Savet