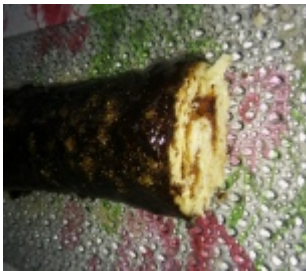


# Šrudla sa džemom i keksom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Za testo:

- **600 g** brašna
- **100 ml** vode
- **100 ml** mleka
- **50 ml** ulja
- **1** kvasac
- **1** jaje
- **50 g** šećera

### Za premazivanje:

- **1** jaje
- **3 kašike** mleka

### Za fil:

- **6 kašika** džema od šipka
- **4 kašike** mlevenog keksa
- **3 kašike** šećera u prahu

## **Za preliv:**

- **200** gcrne cokolade
- **3 kašikemleka**

## **Priprema**

Umutimo kvsac sa šećerom i vodom. Ostavimo malo da nadože. Dodamo ostale sastojke i zamesimo testo. Ostavimo da naraste 1 sat. Pomešamo džem, keks i šećer u prahu.

Razvucemo testo što tanje i premažemo filom.

Pokrijemo ga i ostavimo malo da naraste. Pomešamo jaje sa mlekom pa premažemo celu štrudlu. Stavimo je da se pece u rerni na 200 stepeni. Kada je gotova stavimo je da se malo prohladi.

Otopimo na pari cokoladu sa mlekom pa prelijemo preko štrudle.

Ukrasimo po želji sa malo kaksa.

Ostavimo da se ohladi i cokolada stegne pa secemo.

## **Savet**

:~)