Radio štrudla sa džemom, suvim grožem i keksom



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **700 g**brašna
- **1 kašicica**soli
- **3**jajeta
- **1 dl**ulja
- **3,5 dl**mleka
- **50 g**kvasca
- **2 kašicice**šecera

Nadev:

- **7-8 kašika**džema od kajsije
- **100 g**suvog groža
- **100 g**mlevenog keksa
- **3 kašike**ruma

Premazivanje:

- **2 kašicice**šecera
- **malo**vode vrele

Priprema

Zagrejati mleko sa šecerom i dodati kvasac, pa ostaviti da nadoe.

U prosejano brašno izmešati so, dodati jaja, mlako mleko sa nadošlim kvascem i ulje, pa zamesiti meko glatko testo. Ostaviti testo, prekriveno krpom, da naraste.

Narašlo testo podeliti na 2 dela. Svaki deo blago premesiti, oblikujuci lopte i prekriti da još malo odstoji i nadoe.

Svaku loptu rastanjiti oklagijom na 2-3 mm debljine, u obliku pravougaonika.

Rastanjeno testo premazati džemom od kajsija po celoj površini, ostavljajuci po 1 cm ivica nepremazano.

Posuti ravnomerno suvim grožem, koje prethodno može biti potopljeno u rum i pre posipanja oceeno.

Preko džema i suvog groža posuti mleveni keks.

Uvijati rolat po kracoj strani, ali sa obe strane, jedan u susret drugom, pa ga pažljivo preneti u podmazan pleh. Isti postupak ponoviti i sa drugom polovinom testa. Prekriti krpom i ostaviti da malo nadoe dok se greje rerna.

Peci u zagrejanoj rerni oko 20-25 minuta na 180`C, da lepo porumeni. Pred kraj pecenja izvaditi pleh iz rerne i premazati šecernom vodicom, pa vratiti u iskljucenu rernu da se šecerna glazura kratko zapece.

Ostaviti rolate da se malo prohlade, pa seci na željene šnite.

Savet