

Štrudla sa rumom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- 250 ml mleka
- 4 jajeta
- 100 g šecera
- 150 g margarina
- 1 kocka kvasca
- malo soli
- 1 limun
- 1 kesica vanilin šecera
- oko 800 g brašna

Za nadev:

- 4 žumanceta
- 100 g šecera
- 100 ml mleka
- 350 g mlevenih oraha
- 4 štangle čokolade
- malo cimeta
- malo karanfilica
- 3 kašike rumu
- 1 kesica vanilin šecera

Za premazivanje:

- 4belanceta
- malo seckanih oraha

Priprema

U mlako mleko rastvoriti kvasac, dodati malo soli i malo šecera i brašna pa ostaviti da nadoe. U dublji sud sipati brašno, jaja, šećer, vanilin šećer, otopljen margarin, sok i koru limuna i na kraju nadošli kvasac. Sve zajedno dobro umesiti i ostaviti na toplom da nadoe. Za to vreme pripremiti nadev. Umutiti žumanca sa šećerom, dodati mleko, cimet, karanfilic malo kore limuna, rum, rendanu čokoladu i mlevene orahe. Dobro izmešati, kako bi se smesa ujednacila. Nadošlo testo podeliti na dve ili tri lopte. Svaku pojedinačno oklagijom rastanjiti na oko 1/2 cm debljine i premazati filom po celoj površini. Lagano urolati i staviti u prethodno pripremljenom plehu za pečenje. Umutiti belanca i svaki rolat premazati. Preko posoliti seckanim orasima i peći na 180 C dok ne porumeni. Ispećenu štrudlu prekriti krpom i ostaviti da se hladi. Ohlaene seci na željenu debljinu i služiti.

Savet