Štrudla sa višnjama i cokoladom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8**jaja
- **18 kašika**šecera
- **18 kašika**ulja
- **3 kašike**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **500 g**tankih kora za pite
- **100 g**cokolade
- **300 g**višanja

Priprema

U odgovarajucoj posudi umutiti jaja sa šecerom, dodati ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivo i sve lagano mutiti mikserom.

Koru premazati umucenom smesom.

Preko staviti drugu koru pa i nju premazati umucenom smesom, preklopiti trecom korom te i nju premazati umucenom smesom. Niz jedan kraj poreati višnje, a preko njih naneti rendanu cokoladu (kao na slici).

Uviti u rolat.

Postupak ponoviti i sa ostatkom materijala. Rolate poreati u pleh obložen pek-papirom te svaki rolat premazati smesom sa jajima.

Peci na 180 stepeni oko 30 minuta. Ostaviti da se prohladi te je iseci i poslužiti.

Savet

MEMAŽ okolada i višnje-idealna kombinacija.