

Tirolska štrudla



Sastojci

Testo:

- 700 g brašna
- 1 kvasac
- 200 ml toplog mleka
- 2 jajeta
- 200 g margarina
- 4 kašike šecera
- malo soli
- malo rendane limunove kore

Fil:

- 300 g mlevenog maka
- 250 g šecera
- 150 ml mleka
- 2 kesice vanilin-šecera
- žumance za premazivanje

Priprema

Margarin dobro umutiti, dodati šecer, jaja, so, malo rendane limunove kore i kvasac prethodno razmucen u toplo mleko. Postepeno dodavati brašno i umesiti testo. Testo umesiti uvece, pokriti krpom i ostaviti ga preko noci na hladnom mestu.

Ujutru testo podeliti na sedam loptica. Lopticu razviti velicine pleha u kome ce se peci, staviti u pleh i premazati filom. Ponavljati postupak dok se ne utroše sve kore. Poslednju koru premazati žumancetom i viljuškom štrudlu izbušiti na više mesta.

Fil: U šerpicu staviti mak i šećer, preliti vrelim mlekom i mešati par minuta na ringli. Sipati vanilin šećer i ostaviti da se ohladi.

Peci odmah na temperaturi od 200 stepeni.