Dupla štrudla



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g**brašna
- **25 g**svežeg kvasca
- **100 ml**mleka
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašike**šecera u prahu
- **na vrh noža**soli
- **60 ml**slatke pavlake
- **50 g**maslaca
- **2**žumanca
- **1 kesica**vanilin šecera.

Za fil sa orasima:

- **150 g**mlevenih oraha
- **2 kašike**šecera
- **1 kašicica**cimeta
- **50 g**cokolade
- **60 ml**slatke pavlake

Za fil sa makom:

- **100 g**mlevenog maka
- **1 kašika**šecera
- **60 ml**slatke pavlake

Za premazivanje:

- **1**žumance
- **malo**mleka

Priprema

Testo: mlako mleko pomešati sa izmrvljenim kvascem, kašicicom šecera i kašicicom brašna i ostaviti da naraste. Na laganoj vatri pomešati maslac, slatku pavlaku i malo soli. U sud za mešenje sipati polovinu prosejanog brašna, dodati toplu mešavinu pavlake i maslaca, žumanca, nadošao kvasac, šecer u prahu i vanilin šecer. Uz postepeno dodavanje preostalog brašna, umesiti glatko testo, prekriti ga cistom kuhinjskom krpom i ostaviti da nadoe.

Fil od oraha: u ciniji pomešati mlevene orahe, šecer, cimet i rendanu cokoladu, pa ih preliti toplom slatkom pavlakom i sve promešati.

Fil od maka: mak i šecer pomešati (ne treba dodavati više od jedne kašike šecera, jer je mak za kolace sam po sebi vec zaslaen). Preko ove mešavine preliti toplu slatku pavlaku i ponovo sve lepo izmešati.

Nadošlo testo istanjiti oklagijom u pravougaonu koru (viškove testa sa strane odseci nožem). Polovinu testa premazati ohlaenim filom od oraha, a drugu polovinu ohlaenim filom od maka.

Krajeve premazane kore rolati ka sredini kako bi se spojili.

Pleh za pecenje obložiti pek- papirom, pa u njega staviti štrudlu tako da oblikovani krajevi budu okrenuti ka dole. Ostaviti je oko 15-20 minuta da malo naraste, pa je premazati mešavinom žumanceta i mleka. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni, dok ne porumeni.

Savet