Štrudle sa višnjama i kokosom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **1/2 kocke**kvasca
- **2,5 dl**mleka
- **1 kašika**šecera
- **1 kašikica**soli
- **1** jaje
- **oko 600 g**brašna
- **100 g**margarina

Fil:

- **500 g**višanja
- **200 g**šecera
- **1 kesica**pudinga od vanile

Još:

- **3** jaja
- **3 kašike**šecera
- **100 g**kokosa

Priprema

Kvasac i šecer stavite u mlako mleko i ostavite da kvasac uskisne. Margarin i pola kolicine brašna pomešate,

dodate so, jaje i kvasac. Zatim u dodavanje ostatka brašna umesite glatko testo. Ostavite da odstoji 20ak minuta.

Višnje ocedite od soka i pomešate sa šecerom i pudingom, u zavisnosti koliko volite slatko šecer možete da dodate ili da dodate manje.

Od 3 jaja odvojite belanca i umutite u cvrst sneg sa šecerom. Zatim dodate kokos i sjedinite kašikom.

Testo podelite na tri dela i razvijete u pravougaonik. Sa jedne i druge strane rasporedite trecinu višanja. Uvijati štrudlice ka sredini sa obe strane s tim da ostavite prostora na sredini. Poreati u pleh. U sredinu staviti trecinu belanceta sa kokosom. Postupak ponoviti sa ostatkom testa.

Žumanca umutiti pa premazati testo. Peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni dok ne dobiju 25-30 minuta.

Savet