

Štrudla sa džemom, orasima i cokoladom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg**brašna
- **3 dl**ulja
- **od 1 kom**kora i sok limuna
- **3**jajeta
- **1 kašicica**soli
- **1 kesica**praška za pecivo
- **5 dl**mleka
- **50 g**vasca
- **2 kašice**šecera

Nadev:

- **2/3 teg**ledžema od kajsija
- **150 gm**levenih oraha
- **1 kesica**cimeta
- **200 g**cokolade

Priprema

U mlako mleko sa šećerom potopiti kvasac i ostaviti da nadodje.

U prosejano brašno izmešati prašak za pecivo i so, dodati jaja, sok i nastruganu koricu limuna, mleko sa nadošlim kvascem i ulje, pa zamesiti meko glatko testo. Ostaviti testo, prekriveno krpom, da naraste.

Naraslo testo podeliti na 4 dela. Svaki deo blago premesiti, oblikujuci lopte.

Svaku loptu rastanjiti oklagjom na 2-3 mm debljine, u obliku pravougaonika, dužine pleha u kojem će se peci štrudla.

Rastanjeno testo premazati džemom od kajsija, posuti cimetom i mlevenim orasima, pa po celoj površini, na krupniju stranu rendeta, narendati cokoladu.

Uviti rolat po dužoj strani, tako da slojevi testa budu zbijeni.

Urolani list štrudle preneti u uljem podmazan pleh i isti postupak ponoviti i sa ostalim lopticama testa, vodeći računa da između listova štrudle i uz zidove pleha ostane praznog prostora, za narastanje testa.

Premazati tankim slojem ulja gornju površinu i sa strana, pa ostaviti štrudlu da naraste u plehu.

Peci u zagrejanoj rerni oko 20-25 minuta na 180 C.

U cinijici razmutiti kašiku šecera sa malo vrele vode, pa premazati par puta gornju površinu štrudle, da dobije lep šecerni sjaj. Seci kad se prohladi.

Savet

Da se gornja korica ne bi odvajala, peeni list štrudle okrenuti na gornju stranu i ostaviti da se tako prohladi do seenja.