

Štrudle sa šumskim vocem



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **360** min

Sastojci

Za fil:

- 250 ml mleka
- 1 kesica puding vanila
- 100 g šecera
- 300 g šumskog voca

Za testo:

- 400 g putera
- 3 kesice vanilin šecera
- 600 ml mleka
- 300 ml kisele vode
- 200 g šecera
- 4 jajeta
- 75 g svežeg kvasca
- 1,200 g brašna T-400

Priprema

Testo: 600 ml mleka, 300 ml kisele vode, malo soli, 100 g putera, 200 g šecera sok od jednog limuna, 4 jaja, 1200 g brašna T-400, 75 g svežeg kvasca. Od navedenih sastojaka umesiti glatko testo, pokriti testo najlon kesom i ostaviti 2 sata u frižideru. Razviti testo i po njemu iseckati 100 g putera i posuti 1 kesicom vanilin šecera pa testo smotati u pismo i vratiti u frižider na 60 minuta. Tako uraditi još 2 puta sa testom razviti ga i smotati u pismo. Svaki put prilikom razvijanja testa iseckati 100 g putera i posuti 1 vanilin šecerom i u frižider na hladjenje. Znac 3 puta po 60 minuta na hladjenje u frižider, posle toga testo razviti iseci na trake i filovati po

želji. Testo se bas lista. Za premazivanje prilikom razvijanje testa potrebno je 300 g putera i 3 vanilin šecera. Fil za štrudlice u 250 ml mleka skuvati jedan puding od vanile i ohladiti. 300 g šumskog voca staviti u šerpicu sa 50 ml vode i 100 g šecera. im pocne da vri skloniti sa šporeta i ohladiti. Testo razviti u krug da bude precnika oko 30 cm, namazati ohlaenim pudingom pa preko staviti fil od šumskog voca. Blago zarolati u rolat malo odozgo zaseci. Peci na 200 stepeni oko 30 minuta.

Savet

Ako ne peemo sve, testo može da se zamrzne i 2 sata pre peenja da se izvadi iz zamrzivaa i filuje filom po želji.