Štrudla sa višnjama



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **1,5 caša od jogurta**šecera
- **1** kiselo mleko
- **1 caša od jogurta**griza
- **1 caša od jogurta**ulja
- **1/2**praška za pecivo
- **500 g**gotovih kora za pitu
- **1 kg**cepanih višanja

Priprema

Mikserom umutiti jaja, šecer, mleko, griz i ulje i 1/2 praška za pecivo.

Za jednu štrudlu treba 3 kore. Prvu koru namazati filom, preko nje staviti drugu koru i nju premazati, staviti preko trecu koru, premazati je filom.

U kraj trece kore staviti višnje.

Uviti u štrudlu.

Ponoviti ovo još cetiri puta tako da se dobije 5 štrudli. Staviti štrudle u pleh, premazati ih uljem i peci na 200 stepeni.

Peceno testo iseci i dok je još toplo posuti vanilin šecerom. Svaku štrudlu iseci na otprilike 8 delova tako da se dobije ukupno 40 komada.

Savet