

Štrudlice sa višnjama i orasima



težina: **lako**

za: **40** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **80 g** margarina
- **80 g** šecera
- 2 žumanca
- 2-3 dl mleka
- 1 kvasac
- **malosoli**
- kora od limuna

Za fil I:

- **150 g** mlevenih oraha
- **100 g** šecera
- kora od limuna
- **malocimeta**
- **malo** ruma
- 1 vanilin šećer
- **malomleka**

Za fil II:

- **300 g** cepanih višanja
- **1/3 šolj** griza
- **po želji** šećera

Priprema

Kvasac razmrviti u mlako mleko i staviti u to malo šećera da uskisne. U brašno staviti žumance, so, šećer, limunovu koru izrendati pa staviti, zatim dodati rastopljen margarin i na kraju uzdignut kvasac.

Umesiti testo. Ostaviti malo da nadodje.

Testo podeliti na dve obge.

Tanko razviti svaku obgu u pravougaonik. Pomešati orahe, šećer, izrendanu limunovu koru, vanilin šećer i rum, preliterati sa malo mlakog mleka i time premazati jednu obgu i uviti je u rolat.

Drugo testo posuti grizom, poredjati cepane višnje i staviti šećera po volji.

Takodje uviti u rolat.

Obe štrudle staviti u podmazan pleh i peci na 200 stepeni 30-45 minuta.

Savet