

Štrudla sa malinama u puding



težina: **lako**

za: **24** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **oko 1 kg** brašna
- **5** jaj
- **1** margarin
- **1** **čaša** šecera
- **po potrebi** mleko i voda
- **1** **kockica** kvasca

Fil:

- **1/2 kg** malina
- **1/2 l** vode
- **3** **kesice** pudinga od vanile
- **300 g** šecera

Premaz:

- **1** žumance
- **2** **kašika** margarina
- **5** **kašika** šecera u prahu

Posipanje:

- **oko 100 g** šecera

- 2 kesice vanil šećera

Priprema

Testo: Prosejati brašno. Jaja, šećer i margarin penasto umutiti i dodati u brašno. Kvasac otopiti sa malo šećera u 1 dl mleka da nadoe. Nadošao kvasac izruciti u brašno. Poceti sa mešenjem uz postepeno dodavanje mešavine mleka i vode dok ne dobijete glatko testo. Testo podeliti na 4 jufke i ostaviti da nadou. Fil: maline ubaciti u vodu i zasladiti. Staviti da provri, pa dodati porethodno razmucene pudinge u malo vode. Kuvati dok se ne zgusne. Razviti jednu jufku sto tanje pa premazati prohladjenim malinama, uviti joj krajeve i saviti štrudlu. Isto ponoviti sa ostale 3 jufke. Štrudlu reati u podmazan pleh. Premaz: umutiti žumance, margarin i šećer u prahu pa premazati štrudle. Peci na 200 stepeni oko 40-45 minuta ili dok ne dobije tamno žlatnu boju. Ohladiti, seci na šnite i posuti prah šećerom.

Savet

Ako želite posnu štrudlu umesto mleka koristite aj od kamilice, a jaja izbacite iz recepta.