

Štrudla sa cokoladnim filom



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **660 g** brašna
- **1/2 kockice** kvasca
- **1 kašičica** soli
- **140 g** šećera
- **1** jaje
- **1** belance
- **200 ml** mleka
- **90 ml** jogurta
- **40 g** rastopljenog maslaca

Fil:

- **150 g** Menadž čokolade
- **110 ml** mleka
- **2 kašike** brašna
- **2 kašike** gustina
- **2 kašike** šećera

Priprema

Testo: U toplom mleku, sa dodatkom kašičice šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, pa dodati so, šećer, jaje, belance (žumance ostaviti za premazivanje testa), jogurt, rastopljeni (i ohlaeni) maslac i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo, prebaciti ga na, pobrašnjenu, radnu površinu i mesiti, uz dodavanje malo brašna, dok ne postane elastično. Prebaciti ga u nauljenu vanglicu i ostaviti da udvostruci svoju zapreminu.

Fil: Od 200 ml mleka odvojiti malo da se razmuti brašno i gustin. Osalo mleko, zajedno sa šećerom, staviti u šerpicu. Dodati izlomljenu čokoladu.

Smesu na šporetu mutiti žicom za mucenje, dok se svi sastojci ne spoje. Kada smesa provri sipati razmucenu mešavinu brašna i gustina i, uz neprekidno mešanje, skuvati krem. Ostaviti krem da se potpuno ohladi.

Naraslo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti na dva jednaka dela.

Uzeti jednu polovinu testa i razviti u oblik pravougaoika. premazati sa pola čokoladnog fila.

Testo saviti u oblik pisma.

Isti postupak ponoviti i sa drugom polovinom testa.

Uzeti jednu polovinu savijenog testa i razvuci ga oklagijom. Ne treba da vas brine ako testo malo pukne, prilikom razvijanja. Na to mesto posuti brašnom i u krajnjem rezultati, ništa se ne vidi. Sa ovakvim načinom razvijanja dobiju se lepe šare na štrudli, kada se isece.

Razvijeno testo zamotati u rolat.

Isti postupak ponoviti i sa drugom polovinom preklopljenog testa. Rolate poreati u pleh, vel. 35x20cm. Dno pleha obložiti pek papirom a stranice premazati maslacem.

Ostaviti testo da naraste, pa ga premazati mešavinom žumanceta i, malo, mleka. Staviti štrudlu da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 180 stepeni. Prilikom pečenja, ako treba, površinu štrudle prekriti alu folijom. Probati cackalicom da li je štrudla pecena. Pecenu štrudlu izvaditi iz rerne, pokriti krpom i ostaviti da se prohladi. prohlaenu štrudlu iseci na parčice i poslužiti.

Savet