

Štrudla sa eurokremom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 500 ml jogurta
- 2 kaše šecera
- 1 kašaulja
- 1/2 kaše griza
- 1 kašabrašna
- 2 kesice paška za pecivo
- 2 kesice vanilin šecera
- 1 limun
- 500 g tankih kora za pitu
- 100 g eurokrema

Priprema

Umutiti jaja, šecer i vanil-šecer. Dodati jogurt, ulje, griz i sve dobro umutiti mikserom. Isključiti mikser, dodati brašno pomešano sa praškom za pecivo i rendanu koru od limuna i sve dobro sjediniti varjačom. Kore podeliti na dva dela-uzimati kore i reati jednu na drugu, svaku premazivati filom sem poslednje, nju premazati eurokremom. Postupak ponoviti i sa drugom polovinom kora (odvojiti malo fila za premazivanje rolata). Gotove rolate staviti u pleh obložen pek-papirom i premazati ih odvojenim filom. Šrudlu peci na 180 stepeni oko 40 minuta.

Savet

Ohlaenu i iseenu štrudlu možete posuti šeerom u prahu. Probajte-prelepa je. Umesto eurokrema možete koristiti mlevene orahe-jednako je lepa i sa eurokremom i sa orasima.