

## **Radio štrudla sa džemom, suvim grožem i keksom**



težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **700** gbrašna
- **1** kašicicasoli
- 3jajeta
- **1** dlulja
- **3,5** dlmleka
- **50** gkvasca
- **2** kašicicešecera

#### **Nadev:**

- **7-8** kašikadžema od kajsije
- **100** gsuvog groža
- **100** gmlevenog keksa
- **3** kašikeruma

#### **Premazivanje:**

- **2** kašicicešecera
- malovode vrele

### **Priprema**

Zagrejati mleko sa šecerom i dodati kvasac, pa ostaviti da nadoe.

U prosejano brašno izmešati so, dodati jaja, mlako mleko sa nadošlim kvascem i ulje, pa zamesiti meko glatko testo. Ostaviti testo, prekriveno krpom, da naraste.

Narašlo testo podeliti na 2 dela. Svaki deo blago premesiti, oblikujuci lopte i prekriti da još malo odstoji i nadoe.

Svaku loptu rastanjiti oklagijom na 2-3 mm debljine, u obliku pravougaonika.

Rastanjeno testo premazati džemom od kajsija po celoj površini, ostavljavajući po 1 cm ivica nepremazano.

Posuti ravnomerno suvim grožem, koje prethodno može biti potopljeno u rum i pre posipanja oceeno.

Preko džema i suvog groža posuti mleveni keks.

Uvijati rolat po kracoj strani, ali sa obe strane, jedan u susret drugom, pa ga pažljivo preneti u podmazan pleh. Isti postupak ponoviti i sa drugom polovicom testa. Prekriti krpom i ostaviti da malo nadoe dok se greje rerna.

Peci u zagrejanoj rerni oko 20-25 minuta na 180°C, da lepo porumeni. Pred kraj pecenja izvaditi pleh iz rerne i premazati šecernom vodicom, pa vratiti u iskljucenu rernu da se šecerna glazura kratko zapeče.

Ostaviti rolate da se malo prohlade, pa seci na željene šnите.

## **Savet**