

Štrudla sa višnjama (4)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **650 g** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **100 g** šecera
- **250 ml** mleka
- **100 g** rastopljene masti (putera)
- **1** jaje
- **1 kašičica** soli

Za fil:

- **700 g** očišćenih višanja
- **250 ml** soka od višanja
- **100 g** šecera
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **2 kašika** rumca

...i još:

- džem od višanja

Priprema

U toplom mleku, sa dodatkom kašičice šecera, podici kvasac. U vanglicu stavi brašno, dodati šecer, so,

rastopljenu mast (puter), jaje i pripremljeni kvasac. Zamesiti testo i ostaviti da udvostruci svoju zapreminu.

Fil. Od 250 ml soka od višanja odvojiti manji deo i rastvoriti puding. Ostatak soka staviti u šerpicu, dodati višnje i šećer, pa staviti da provri. Kuvati pet minuta, zatim dodati rastvoreni puding i kuvati dok se ne zgusne. Skloniti sa vatre, sipati rum, promešati i ostaviti da se ohladi.

Naraslo testo prebaciti na, pobrašnjenu, radnu površinu i podeliti na dva dela. Svaki deo razviti u duži, pravougaoni, oblik. Testo treba da bude tanko razvijeno.

Preko testa premazati džem od višanja, pa rasporediti polovinu fila. Uviti rolat, krajeve saviti unutar rolata i rolat staviti u pleh, preko pek papira. Isto uraditi i sa drugom polovinom testa. Ostaviti rolate da narastu.

Narasle štrudle premazati mešavinom žumanceta i, malo, mleka, pa staviti da se pecu, u prethodno zagrejanu rernu, na 170 stepeni. Kada štrudla lepo porumeni prekriti je alu folijom, da ne izgori.

Pecenu štrudlu (probati cackalicom da li je pecena) izvaditi iz rerne, pokriti krpom i ostaviti da se prohladi. Prohlaenu štrudlu iseci na parcice i poslužiti.

Savet