Štrudla sa rumom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Za testo:

- **250 ml**mleka
- **4**jajeta
- **100 g**šecera
- **150 g**margarina
- **1 kocka**kvasca
- **malo**soli
- **1**limun
- **1 kesica**vanilin šecera
- **oko 800 g**brašna

Za nadev:

- **4**žumanceta
- **100 g**šecera
- **100 ml**mleka
- **350 g**mlevenih oraha
- **4 štangle**cokolade
- **malo**cimeta
- **malo**karanfilica
- **3 kašike**ruma
- **1 kesica**vanilin šecera

Za premazivanje:

- **4**belanceta
- **malo**seckanih oraha

Priprema

U mlako mleko rastvoriti kvasac, dodati malo soli i malo šecera i brašna pa ostaviti da nadoe. U dublji sud sipati brašno, jaja, šecer, vanilin šecer, otopljen margarin, sok i koru limuna i na kraju nadošli kvasac. Sve zajedno dobro umesiti i ostaviti na toplom da nadoe. Za to vreme pripremiti nadev. Umutiti žumanca sa šecerom, dodati mleko, cimet, karanfilic malo kore limuna, rum, rendanu cokoladu i mlevene orahe. Dobro izmešati, kako bi se smesa ujednacila. Nadošlo testo podeliti na dve ili tri lopte. Svaku pojedinacno oklagijom rastanjiti na oko 1/2 cm debljine i premazati filom po celoj površini. Lagano urolati i staviti u prethodno pripremljenom plehu za pecenje. Umutiti belanca i svaki rolat premazati. Preko posoliti seckanim orasima i peci na 180 C dok ne porumeni. Ispecenu štrudlu prekriti krpom i ostaviti da se hladi. Ohlaene seci na željenu debljinu i služiti.

Savet