

Štrudla sa cokoladom i bademima



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6** lisnatih kora
- **20** gputera za premazivanje kora
- **100** gputera za ganaš
- **100** gbadema, pola usitnjениh pola mlevenih
- **150** gcokolade

Priprema

Pripremimo sastojke.

Predgrejemo rernu na 180 stepeni C Napravimo ganaš. Komadice cokolade i puter istopimo, mešajuci na niskoj temperaturi. Bademe kratko ispecemo, pa pola izmeljemo a pola iseckamo nožem Stavimo 6 kora, pa svaku premažemo dobro istopljenim puterom. Premažemo filom od cokolade. Posepemo mlevene, pa onda seckane bademe.

Urolamo i zatvorimo krajeve. Ponovo premažemo puterom. Pecemo 25 minuta. Najukusnije je vruce.

Savet

Ono kad vam ostane lisnatog testa, a ne jede vam se ništa slano ni sa sirom, ni sa mesom ma ni ostale varijante. A ne želite ni slatke one sa jabukama ili baklavom ili tome slino. Pa da vidimo šta ima još u špajzu. I beše okolada i bademi. Eto super onda emo štrudlicu sa bademom i okoladom. Gotova za as, nisam je nikad ranije

pravila, a to da je bila ukusna, je ista srea.