

Štrudla sa višnjama i cokoladom



težina: **lako**

za: **6** osoba

време припреме: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 8jaja
- 18 kašikašecera
- 18 kašikaulja
- 3 kašikebrašna
- 1 kesicapraška za pecivo
- 500 gtankih kora za pite
- 100 gcokolade
- 300 gvišanja

Priprema

U odgovarajućoj posudi umutiti jaja sa šećerom, dodati ulje, brašno pomešano sa praškom za pecivo i sve lagano mutiti mikserom.

Koru premazati umućenom smesom.

Preko staviti drugu koru pa i nju premazati umućenom smesom, preklopiti trećom korom te i nju premazati umućenom smesom. Niz jedan kraj poreati višnje, a preko njih naneti rendanu cokoladu (kao na slici).

Uviti u rolat.

Postupak ponoviti i sa ostatkom materijala. Rolate poreati u pleh obložen pek-papirom te svaki rolat premazati smesom sa jajima.

Peci na 180 stepeni oko 30 minuta. Ostaviti da se prohladi te je iseci i poslužiti.

Savet

MEMAŽ okolada i višnje-idealna kombinacija.