

Integralna štrudla sa višnjama i kremom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg** integralnog brašna
- **1 kockica** kvasca
- **300 ml** mleka
- **200 ml** vode
- **100 g** margarina
- **5 kašika** šecera

Nadev:

- **500 g** višanja
- **200 g** eurokrema
- **6 kašika** griza
- **6 kašika** šecera
- Za premazivanje:
- **1** jaje

Priprema

Staviti kvasac u malo toplog mleka sa jednom kašicom šećera da uskisne. U posudu za mešenje staviti brašno, omekšali margarin, šećer, ostatak toplog mleka i vode. Dodati nadošli kvasac pa umesiti testo. Ostaviti testo na toplom mestu oko 30 minuta da naraste.

Kada je testo naraslo podeliti ga na tri dela. Opet premesiti i ostaviti da odmori desetak minuta.

Zatim jedan deo razviti u što tanji krug pa ga premazati eurokremom. Uviti u štrudlu. Druga dva dela testa razviti i rasporediti višnje. Posuti grizom i šećerom pa uviti u štrudle. Nadev raspodeliti na dve štrudle. Staviti štrudle u tepsiju pa ih premazati jajetom. Ostaviti da stoji 30 minuta, a onda staviti u zagrejanu rernu da se peku oko 35 minuta na 200 stepeni. Nakon 15 minuta pečenja kada štrudle dobiju lepu boju pokriti ih folijom pa nastaviti pečenje još oko 20 minuta.

Savet