

okoladna štrudla sa pudingom



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **800 g** brašna
- **150 g** šecera
- **1/2 kašice** soli
- **2** jajeta
- **1** kvasac
- **250 g** margarina ili masti
- **250 ml** toplog mleka

Za fil:

- **700 ml** mleka
- **2 kesice** pudinga od čokolade
- **200 g** čokolade
- **8 punih kašika** mlevenih oraha
- **7 kašika** šecera

Priprema

Za testo: Kvasac rastopiti u toplom mleku. U dublju činiju sipati oko 600 g brašna, dodati so, šećer, jaja, otopljeni margarin pa mleko sa kvascem. Mesiti testo varjačom i lagano dodavati ostatak brašna. Testo treba da bude mekano ne lepljivo. Zamotati u foliju i ostaviti u frižideru oko sat vremena.

Za to vreme skuvati fil: Skuvati puding pa u vruće dodati čokoladu, promešati da se čokolada otopi i ostavite da

se hladi. Fil ne sme biti jako hladan, jer necete moci mazati na testo, najbolje je da bude mlak.

Rernu zagrejte na 200 stepeni. Testo izvadite iz frižidera, istresite na pobrašnjenu površinu i podelite na 4 jednaka dela. Fil takoe podelite na 4 dela. Razvucite svaki deo testa oklagijom dimenzije 20x30 cm i premažite filom i pospite sa pune 2 kašike oraha odozgo. Zamotajte u rolat i reajte u pleh koji ste obložili pek papirom. Pecite u rerni oko 25 minuta, treba fino da porumeni. Kad je štrudla pecena, prekrijte krpom i ostavite tako da se hladi.

Ohlaenu štrudlu secite na šnite debljine prsta i posipajte šećerom u prahu. Po želji možete odozgo štrudlu ukrasiti otopljenom cokoladom :)

Savet