# *Kuglof štrudla*

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

## Sastojci

**Za testo:**

- **600 g**brašna
- **50 g**svežeg kvasca
- **50 g**šecera
- **na vrh nože**soli
- **1**jaje
- **1** žumance
- **50 ml**ulja

**Za premazivanje štrudle:**

- **1** neumuceno belance

**Fil za prvu štrudlu:**

- **3 velike kašike**džema od šumskog voca
- **50 g**cokolade

**Fil za drugu štrudlu:**

- **150 g**mlevenih oraha
- **50 g**šecera
- **50 g**suvog groža
- **3 kašike**ruma

- **50 ml** vrelog mleka

## Priprema

U vecu miks posudu staviti, polovinu brašna, pa napraviti udubljenje u to staviti jaje, žumance, so, šecer, ulje izmrvljen kvasac, pa sa mlakim mlekom zamesiti fino glatko testo uz dodatak preostalog brašna, testo ostaviti da nadoe.

Kad je testo nadošlo, premesiti ga.

Sad testo podeliti na dve iste lopte i ostaviti 15 minuta da odmori.

Dok testo odmara pripremiti nadeve. Suvo grože preliti sa rumom i ostaviti 10 minuta da nabubri.

Prvo razviti jednu nadošlu lopticu premazati je sa džemom od šumskog voca i posuti sa rendanom cokoladom. Uviti u rolat i ostaviti sa strane.

Sad pripremiti nadev od oraha Mleko staviti da prokljuca , Orahe ,šecer i ocedjeno suvo grozdje pomešati i preliti sa vrelim mlekom Razviti testo i premazati ga sa filom pa i njega uviti u rolat

Sad uzeti prvi rolat i spojiti ga sa drugim obaviti jedan oko drugog.

Kalup za kuglof obložiti sa pek papirom i u njega staviti uvijenu štrudlu.

Štrudlu premazati sa neumucenim belancetom i ostaviti 15 minuta da nadoe.

Peci na 180 stepeni 60 minuta. Pecenu štrudlu izvaditi iz kalupa i ohladiti.

Ostaviti 45 do 60 minuta da se skroz ohladi.

Ohlaenu štrudlu iseci i posuti sa šecerom u prahu.

Uživati u ukusu uz caj ili kafu prijatno.

## Savet