

Štrudla od jabuka



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** mleka
- 2 jajeta
- **200 ml** ulja
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kesica** suvog kvasca
- **100 g** čokolade
- 4 nakisele jabuke
- **6 kašika** džema od kajsija
- **300 g** šećera
- **200 ml** vode
- 1 limun

Priprema

Za testo: u posudu umutiti 2 jajeta, dodati 200 ml mlakog mleka, 200 ml ulja i jednu kesicu praška za pecivo. Dodati u posudi 30 kašika brašna pomešanim sa suvim kvascem. Rukom zamesiti testo da se svi sastojci sjedine. Ostaviti da narasta 40 minuta.

Naraslo testo podeliti na dva jednaka dela, jednom delu testa dodati 100 g otopljene čokolade, pa rukama testo dobro izraditi da se čokolada i testo sjedine (da testo dobije čokoladnu boju). Belo testo i čokoladno testo podeliti na dve jednake polovine.

Razviti prvo belo testo, pa narendati dve jabuke, razviti cokoladno testo premazati ga sa 3 kašika džema od kajsija, pa ga preneti i staviti preko belog teste sa jabukama.

Premazano testo uviti u rolat, takoe ponoviti postupak sa predhodno ostalim testom. Gotove rolate poreati u podmazanom plehu i staviti ih odmah u hladnoj rerni, tada ukljuciti rernu na 200C i peci štrudlu oko 30 minuta (dok se zagreva rerna štrudla ce narastati).

Šecerni preliv: 300 g šecera skuvati sa 200 ml vode, od kada provri šecerna voda kuvati još 10 minuta. Hladnu štrudlu preliti šecernim prelivom. Preko štrudle poreati krugove limuna.

Savet

Štrudla od jabuka je sona poslastica, sa nakiselim ukusom od kajsija, i pomešanom aromom od okolade. Štrudla se topi u ustima, sve zbog Menaž okolade, pa joj se ne može odoleti. Recept je iz moje stare sveske, htela sam vam ga preporuciti da ga isprobate.:) Prijatno!