

Pletenica štrudla



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **120 ml** mlakog mleka
- **50 g** šecera
- **1 kesica** suvog kvasca
- **2** jajeta
- **1** žumanjak
- **1/2 kašičice** soli
- **500 g** brašna
- **100 g** mekog maslaca

Za fil:

- **100 g** čokolade
- **100 g** maslaca
- **40 g** kakaa
- **40 g** šecera u prahu
- **1/4 kašičice** soli
- **1 kašičica** cimeta

Za posip:

- **50 g** gotopljenog maslaca
- **50 g** šecera u prahu
- **80 g** brašna
- **1/4 kašičice** soli

Premaz:

- 1jaje
- 1 kašikavode

Priprema

U toplo mleko dodajte šećer, jaja, kvasac, so, dve sake brasna i maslac. Sve lepo izmešajte, a preostalo brašno polako dodajte u nekoliko puta. Umesite fino i glatko testo. Vratite u zdelu, prekrите sa plasticnom folijom ili krpom i ostavite da se testo udvostruci. Kad se testo udvostrucilo, istresite ga na brašnom posutu radnu površinu i podelite ga na 2 dela. Uzmite jedno testo i rukama lagano spljostite oblikujući pravougaonik. Potom uzмите oklagiju i lagano što tanje možete razvaljajte testo. U pravaouganik, ali ipak pazite da vam ne pukne. Fil: u šerpu stavite čokoladu, maslac, šećer, kakao, so i cimet i na laganoj vatri otopite sve. Toplim (ne vrućim) filom premažite testo, od čoka pocnite da motate štrudlu, malo cvršće, ali pazite da vam testo ne pukne. Kad ste umotali štrudlu, presavite je i uplatite pletenicu. U manju tepsiju stavite papir za pečenje i stavite štrudlu. Isto to uradite i sa drugim delom testa. Gotove pletenice pokrite i ostavite oko sat vremena da se diže. Napravite posip: maslac, šećer, brašno i so stavite u zdelu i trljajte rukama da dobijete mrvice. Potom u zdelicu stavite jaje sa vodom i dobro izradite. Nadoslu štrudlu, premažite sa razmucenim jajetom i pospite mrvicama. Sve isto uradite i sa drugom štrudlom. Rernu zagrijte na 200 stavite i peci štrudlu, nakon desetak minuta smanjite na 180 stepeni. Ako vam se čini da prebrzo tamni pokrite štrudle alu folijom. Pecenu štrudlu ohladite na rešetki. Režite tek da se ohladi.

Savet