Fil štrudla



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 700 g**brašna za kisela testa
- **1**svež kvasac
- **2**žumanceta
- **2 dl**jogurta
- **50 ml**ulja
- **4 dl**mleka
- **125 g**putera
- **160 g**prah šecera
- **250 g**mlevenih oraha
- **200 g**kuvanog žita
- **1** limun - rendana kora
- **1 prstohvat** soli
- **2 štangle**bele cokolade
- **1/2 kašicice**muskatnog oraha
- **1 kašicica**ruma

Priprema

Kvasac staviti u mlako mleko sa 1 kašicicom šecera i 1 kašicicom brašna i ostaviti da nadoe. U posudi umutiti žumanca, dodati mlako mleko, jogurt sobne temperature, rendanu koricu limuna, ulje, nadošao kvasac, pa sve izmešati. Dodati polovinu brašna, posoliti, promešati i sa ostatkom brašna zamesiti glatko testo. U zavisnosti od brašna koje se koristi, trebace od 650 do 750 g. Testo pokriti krpom i ostaviti na toplom da se duplira. Nakon toga ga kratko premesiti i opet ostaviti pokriveno. Od preostalih 2 dl mleka odvojiti manji deo, pa umutiti 3 kašike brašna, a ostatak staviti da se kuva. Kada je brašno umuceno, dodati u mleko koje vri i mešati na pari dok se ne zgusne. U smesu dodati i cokoladu da se rastopi i ostaviti da se sve ohladi. Odvojeno umutiti 125 g putera

sa 160 g prah šecera, dodati mlevene orahe, muskatni orašcic, rum i kuvano žito (puna caša od kiselog mleka), pa dodati ohlaenoj smesi. Izmešati fil i probati, pa po želji dodati još prah šecera, ili mlevenog keksa (šta ko voli i ima), pošto moji ukucani i ja uopšte ne volimo da je puno slatko, pa nam je dovoljna samo navedena kolicina šecera. Nadošlo testo podeliti na 2 dela, pa jedan deo pokriti da se ne suši dok se drugi deo razvija. Na razvijeno testo staviti polovinu fila (ne do ivica) i cvrsto urolati. U pleh staviti papir za pecenje i štrudle premazati umucenim belancetom. Rernu zagrejati na 180 stepeni C i peci ih oko 50 minuta. Vruce premazati sa 2 kašike rastopljenog putera. Seci ohlaene, posute prah šecerom.

Savet