

Dupla štrudla s višnjama



težina: **lako**

za: **6** osoba

време pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **200** gmekog brašna
- **100 g** oštrog brašna
- **60** gmekog margarina
- **60 g** šecera
- **20 g** svežeg kvasca
- 1 jajce
- **1** prstohvat soli
- **150 ml** toplog mleka

Za filovanje:

- **po potrebi** višnje
- **po potrebi** sok od višanja
- **po potrebi** šećer
- **po potrebi** gustin

Za premazivanje:

- 1 žumance
- **1 kašičica** mleka

Priprema

U malo toplog mleka dodati kvasac, šećer i kašiku brašna. Poklopiti i sačekati da se kvasac podigne. U vanglu dodati polovinu izmešanog brašna, ostatak toplog mleka, prstohvat soli, omekšali margarin i uskisli kvasac. Izmešati polako dodajući ostatak brašna i umesiti testo. Ostaviti testo da duplira na toplom mestu.

Za kuvanje fila staviti u plicu šerpu cepane višnje, dodati sok od višanja, toliko da višnje budu tek pokrivene. Kad provri dodati šećer po ukusu, zavisi koliko su višnje kisele ili slatke. Kuvati višnje desetak minuta i skloniti da se prohlade. U šoljicu od kafe sipati malo prohladenog soka, dodati gustin, otprilike, ovisi koliko ima soka u višnjama, razmutiti i sipati mešajući u višnje. Vratiti na šporet i i prokuvati par minuta dok se fil ne zgusne (i bude malo rei od pudinga). Kod hlaenja ce se još malo zgusnuti.

Narašlo testo razviti i filovati višnjama. Uvijati obostrano u rolat do sredine testa. Štrudlu staviti u kalup s pek papirom 30x10 cm. Pokriti krpom i ostaviti da štrudla poraste. Umutiti žumance sa mlekom i premazati štrudlu. Peci na 180C.

Savet