

Štrudla sa lešnikom i kandiranom koricom limuna



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- **750 g**belog brašna
- **60 g**šecera
- **300 ml**mleka
- **2** cela jajeta
- **100 g**otopljenog putera/margarina
- **2-3 kesice**vanilinog šecera
- **30 g**suvog kvasca
- **2 prstohvata**soli

Fil:

- **250 g**pecenih mlevenih lešnika
- **3 kašika**mlevene kandirane korice limuna
- **150 g**šecera
- **1**belance
- **1 kesice**vanilinog šecera
- **3 kašika**ekisele pavlake (20%)

Premaz:

- **malomargarina**
- **1**žumance
- kristal šecer za posipanje

Priprema

Sipati brašno (ja koristim oštro brašno) u ciniju, napraviti varjacom rupu po sredini, posuti so po obodu, a u sredinu sipati nadošli kvasac (u mleku). U to dodati 300 ml mleka, polako mešajući, sve dok ne sipamo svo mleko. Testo treba da bude "bljuckavo", i da ostane još brašna okolo. Ostaviti poklopljeno krpom oko 15 minuta.

Za to vreme pripremiti ostale sastojke: u ciniju sa šećerom dodamo otopljen puter, mešamo žicom, dodamo jaja i sve sjedinimo. Kad je testo narašlo dodamo mu ovu kremu i mešamo kašikom i tako sjedinimo sa ostatkom brašna. Testo mesimo rukom 10 minuta, sve dok više ne bude lepljivo. Testo ostaviti 60 minuta prekriveno providnom folijom na toplom mestu. Od testa možemo odvojiti 3 ili 4 jufke (kolike dužine želimo da nam budu kore za štrudlu).

Lešnike samleti i odvojiti u ciniju. Samleti kandiranu koricu limuna i odvojiti u drugu ciniju. Umutiti belance viljuškom, dodati pavlaku i sjediniti viljuškom. U tu smesu dodati vanilin šećer i samlevene lešnike i mlevene korice kandiranog limuna. Svaku jufkicu rastanjiti oklagijom do 5mm i ravnomerno filovati.

Rolati i postaviti na pleh sa pek papirom.

Svaku štrudlu premazati otopljenim margarinom pa žumancetom i pošeceriti je celom dužinom.

Peci u zagrejanj rerni na 160C oko 40 minuta (sa ventilatorom). Preko štrudli postaviti pek papir, da ne bi previše potamnele/karamelizovale). Pecene štrudle sasvim ohladiti (prekriti vruću kuh.krpom), pa seci mirisne parčice. Poslužiti.

Savet

Recept "Kandirana korica limuna" sam objavila pre ovog sa "štrudlom", pa i njega možete pročitati ovde :)