

Šarena štrudla sa eurokremom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 500 g brašna
- 100 g šecera
- 1 kesica kvasca
- 100 ml mleka
- 100 g čokolade
- 100 g margarina
- 200 g eurokrema
- 2 jajeta
- 1 pomorandža - korica
- boje za kolace

Priprema

U mlako mleko staviti 2 kašike šecera i kvasac i ostaviti da odstoji. Kada je kvasac malo nadošao staviti ga u brašno dodati jaje margarin ostatak šecera i koricu narandže. Umesiti srednje meko testo i ostaviti da odstoji 30 minuta. Kada je testo naraslo podeliti ga na dva dela dodati u svaki deo boju, mesiti dok se ne sjedini boja testa. Staviti jednu na drugu koru i razvuci debljine 5 milimetara. Otopiti 100 g čokolade i pomešati sa 200 g krema i nafilovati štrudlu. (Možete staviti i malo plazme preko krema).

Uviti štrudlu i ostaviti pola sata da odstoji. Kada je odstajala premazati sa jajetom i malo mleka. Peci pola sata na 180 stepeni.

Kada je štrudla pecena ostaviti je da se ohladi i isecite. Posuti sa pomešanim šecerom u prahu i malo kakaa.

Savet

Jako mekana i dekorativna štrudala. Deca je obožavaju. Prijatno! :)