

Letnja štrudla sa višnjama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **12** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g**brašna
- **100 g**šecera
- **1 kesicakvasca**
- **100 gmargarina**
- 2jajeta
- **250 ml**mlakog mleka
- **1 kašicicarendane limunove kore**

Za fill:

- **300 g**višanja
- **5 kašikagustina**
- **170 g**šecera
- **600 mlsok od višanja**
- **1 kašikaruma**
- **100 g**cokolade za testo

Za premaz:

- **50 gmargarina**

Priprema

U odgovarajuću posudu sipati brašno pa dodati kvasac, šećer, jaja, omekšao margarin, koru limuna i mleko. Umesi glatko testo i ostaviti oko 40 minuta da nadodje, a potom ga premesiti i ponovo ostaviti još 40 minuta. Testo podeliti na tri lopte.

Dok testo staše, treba pripremiti fil. U šerpu sipati 500 ml sok od višanja, dodati šećer i kuvati. Posebno umutiti gustin sa preostalim sokom pa dodati u kljucali sok. Dodati višnje, rum i kuvati dok se zgusti.

Na pobrašnjenu radnu površinu oklagijom razvuci pravougaonu koru premazati filom pa narendati cokoladu i uviti u rolat.

Pripremljene rolate staviti u pleh obložen papirom za pecenje i ostaviti 10 minuta. Rolate premazati otopljenim margarinom, izbockati i peci u zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 45 minuta.

Savet