

Letnja štrudla sa višnjama



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **12** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **100 g** šecera
- **1** kesica kvasca
- **100 g** margarina
- **2** jajeta
- **250 ml** mlakog mleka
- **1 kašičica** rendane limunove kore

Za fill:

- **300 g** višanja
- **5 kašika** gustina
- **170 g** šecera
- **600 ml** sok od višanja
- **1 kašika** rumuna
- **100 g** čokolade za testo

Za premaz:

- **50 g** margarina

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 staje, treba pripremiti fil. U šerpu sipati 500 ml sok od višanja, dodati šećer i kuvati. Posebno umutiti gustin sa preostalim sokom pa dodati u ključali 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 pečenje i ostaviti 10 minuta. Rolate premazati otopljenim margarinom, izbockati i peći u zagrejanj rerni na 180 stepeni oko 45 minuta.

Savet