Štrudla sa višnjama (5)

težina: **srednje**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g**brašna
- **20 g**svežeg kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **50 ml**toplog mleka
- **50 ml**ulja
- **1/2 cašе**jogurta
- **1**jaje
- **1 kašika**šecera
- **na vrh nože**soli

Za nadev:

- **400 ml**mleka
- **4 kašike**griza
- **5-6 kašika**šecera
- **1**jaje
- **1 kesica**vanilin šecera
- **400 g**višanja
- **100 g**bele cokolade
- **150 g**mlevene plazme
- **po želji**šecera u prahu - za posipanje

Priprema

U toplo mleko dodati izmrvljeni kvasac, šecer i malo brašna i ostaviti da nadoe. Prosejati brašno, pa mu dodati nadošli kvasac i ostale sastojke za testo redom. Mikserom (nastavcima za testo) sve lepo sjediniti. Pritom ubaciti što više vazduha, ali paziti da testo ostane meko. Ostaviti da naraste, a u meuvremenu pripremiti fil.

Mleko staviti da provri, pa mu nakon toga dodati griz i nastaviti sa kuvanjem uz neprekidno mešanje. Kuvati oko 3-4 minuta. Iskljuciti ringlu, pa dodati šecer, vanilin šecer, jaje i oko 100 grama bele cokolade. Lepo promešati da se cokolada otopi, pa ostaviti da se ohladi.

Nadošlo testo podeliti na dva dela i od njih razviti dve jufke. Istanjiti ih oklagijom, pa premazati prohlaenim filom. Ivice razvucene jufke premazati cetkom umocenom u vodu.

Višnje ocediti i posuti ih mlevenom plazmom neposredno pre samog stavljanja. Malo ih pritisnuti dlanovima da lepo prionu za fil. Štrudlu umotati na uobicajen nacin. Postupak ponoviti i sa drugom štrudlom.

Poreati ih u podmazan pleh i peci u rerni zagrejanoj na 180 stepeni oko 40 minuta. Izvuci ih nakon tog vremena, premazati 2-3 puta cetkom umocenom u ulje i vratiti na kratko u rernu da poprimi lep sjaj.

Savet

Prohladiti, posuti šeerom u prahu, pa sei i služiti.