Štrudla sa višnjama (5)

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Testo:

- **300 do 350 g**mekog pšenicnog brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **50 ml**mleka
- **50 ml**kisele pavlake 20% masnoce
- **50 g**šecera
- **1**jaje
- **1**vanilin šecer
- **100 g**omekšalog putera

Nadev:

- **250 g**ocišcenih višanja
- **1**puding od vanile/slatke pavlake
- **250 ml**soka od višanja
- **4 kašike**šecera
- **1 kašicica**likera od višanja

Premazivanje:

- **1**žumance
- **1 kašicica**ulja

Posipanje:

- **po želji**prah šecera

Priprema

300 g prosejanog brašna i praška za pecivo staviti u vanglicu, pa dodati puter, jaje, mleko, pavlaku, šecer i vanilin šecer. Sastojke prvo promešati varjacom, pa onda, uz dodavanje preostale kolicine brašna testo umesiti rukom, pokriti i staviti u frižider dok se priprema nadev. U 4 kašike soka od višanja (koristila sam sok koji su pustile višnje prilikom odmrzavanja), umešati prašak za puding, a preostali sok sa šecerom staviti da provri. Dodati izmešani prašak za puding i skuvati da nema grudvica. Na kraju umešati višnje i liker i ostaviti da se prohladi. Testo podeliti na 2 jednaka dela i razvuci oklagijom na radnoj površini posutoj brašnom, ne preterano tanko. Na svaki deo testa staviti po polovinu nadeva i nežno urolati, zatvarajuci prstima i bocne strane da nadev ne bi iscureo. U 2 dublja, uža pleha staviti papir za pecenje i štrudle, koje zatim premazati mešavinom umucenog žumanceta i ulja. Rernu zagrejati na 200 do 220 stepeni C i peci štrudle 25 minuta.

Pecene po želji posuti prah šecerom i seci kada se ohlade.

Savet