

?okoladna krem štrudla



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** gkora za pitu

I fil:

- **3**jajeta
- **3** kašikešecera
- **1** šolja,od **2** dlulja
- **1/2** šoljegriza
- **1** šoljajogurta
- **1** kesicapraška za pecivo

II fil:

- **1** lmleka
- **3** pudinga od cokolade
- **100** gcokolade sa lešnjacima
- **9** kašikašecera
- **1**vanilin šecer

Priprema

Prvo pripremiti drugi fil, tako što od litre mleka odvojimo malo da razmutimo puding. Skuvamo ga na uobicajen nacin i u još vruc, dodamo cokoladu. Mešati da se otopi. Ostaviti na stranu, pa spremiti prvi fil tako što sve

sastojke umutimo mikserom. Kore podeliti na 3-4 dela u zavisnosti koliko kora ima u pakovanju, da se dobiju 4 rolata. Svaku koru premazati sa 3 kašike prvog fila, slagati jednu na drugu, a na poslednju duž ruba raspodeliti još topao fil od čokolade, pa zarolati. Tako uraditi i sa preostalim korama. Dobijene rolate složiti u pleh obložen pek papirom i premazati prvim filom. Peci u ugrejanoj pecnici oko 20.tak minuta da dobiju lepu, rumenu koru. Prohladiti, pa posuti bogato šećerom u prahu. Seci na šnite.

Savet