

## ***?okoladna spiralna štrudla***



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **300 g** brašna
- **10 g** svežeg kvasca
- **50 g** šećera
- **1/2 kašičice** šećera za kvasac
- **50 g** putera
- **1** jaje
- **125 ml** mleka
- **1/2 kašičice** soli

#### **?okoladni fil:**

- **40 g** putera
- **2 ravne kašike** kakaoa
- **50 g** šećera u prahu
- **50 g** čokolade
- **1** vanil šećer

#### **Premaz:**

- **1** jaje
- **10 ml** mleka
- **10 ml** mleka za premaz pečene štrudle
- **30 g** šećera u prahu za posipanje

## Priprema

Razmutiti kvasac u toplom mleku sa pola kašičice šecera. Ostaviti da naraste. U ciniji za mešenje sipati brašno, šećer, so, rastopljeni i prohladjen puter i jaje.

Dodati nadosli kvasac i umesiti mekano testo. Prekriti krpom i ostaviti da naraste.

Fil: Na toploj isključenoj ringli (da vas ne buni isključena ringla, bolje je tako jer se fil lepo sjedini i otopi i neće zagoreti) u šerpici staviti čokoladu, puter, šećer u prahu i kakao. Mešati da se sjedini sve. Tako će se fil najbolje otopiti. Kad se fil lepo sjedini i bude kremast, skloniti sa strane da se prohladi. Nadošlo testo premesiti i razviti u pravougaoni oblik. Premazati prohladenim filom.

Uviti u rolat pa oštrom nožem zaseći po dužini. Tako da jedan kraj rolata ne presećete skroz nego ostaviti jedan deo da drži ostatak testa.

Spiralno uviti krajeve rolata.

Štrudlu premestiti u pleh na pek papiru. Ostaviti da odstoji 15 minuta. Premazati umućenim jajetom sa malo mleka.

Peci na 180 C oko 40 minuta. Vruc rolat premazati mlekom! Rolat je zato mekan i lepo se seće!

Pre služenja posipati šećerom u prahu seci na parcad i poslužiti!

## Savet