Štrudla sa višnjama i borovnicama

težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g**brašna
- **120 ml**mleka
- **1 kašika**šecera
- **1**jaje
- **1/4 kocke**svežeg kvasca
- **50 g**otopljenog margarina
- **1 prstohvat**soli

Za fil:

- **300 g**smrznutih višanja
- **50 g**smrznutih borovnica
- **150 g**šecera
- **100 g**mlevenog keksa
- **1 kesica**vanilin šecera

Za premazivanje kore:

- **1 kašicica** otopljenog margarina

Priprema

U toplom mleku razmutiti šecer i kvasac i ostaviti da nadoe. Sjediniti brašno, so margarin, jaje i mleko sa

kvascem. Zamesiti glatko testo, pokriti i ostaviti oko pola sata na toplom.

Za fil pomešati višnje i borovnice, dodati šecer i vanilu. Kad se odmrzne voce, dodati mleveni keks i sve sjediniti.

Nadošlo testo premesiti i razviti u cetvrtastu koru. Premazati filom i urolati. Staviti u pleh obložen papirom za pecenje i premazati otopljenim margarinom. Ostaviti na toplom još 15 minuta, a zatim peci na 200 C, oko pola sata.

Savet

Ovo su mere za pripremu jedne štrudle.