

Jagoda-vanil štrudla



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **550g** lisnatog testa
- **700g** jagoda
- **2** pudinga od vanile
- **300g** šecera
- **500ml** mleka
- **1** žumance
- **2 kašike** gustina

Priprema

Ja sam kupila 2 pakovanja lisnatog testa po 275 g, koje je već razvučeno i urolano. Na taj način mi je olakšan proces razvijanja testa.

Jagode oprati, iseckati i dodati im 150g šecera. Kuvati u šerpi i da omekšaju, a zatim im dodati gustin razmucen u malo hladne vode.

100ml mleka pomešati sa pudingom, ostatak staviti da provri sa 150g šecera. Umešati puding i zakuvati uobicajeno.

Odmotati jedno lisnato testo, premazati najpre polovinom pudinga, zatim preko rasporediti polovinu skuvanih jagoda. Uviti štrudlu. Postupak ponoviti sa preostalim sastojcima. Umutiti žumance i premazati štrudle. Peci na 180°C da porumeni.

Savet

Još jedan recept sa ovim divnim voem.