

Žerbo štrudla



težina: **srednje**

za: **16** osoba

vreme priprave: **40** min

Sastojci

Tijesto:

- **400 g** brašna
- **100 g** šecera
- **100 g** putera
- **1** jaje
- **1** naranca (ribana korica)
- **1 dl** mlijeka
- **1** vrecica instant kvasca

Fil:

- **300 g** mljevenih oraha
- **250 g** džema od marelica
- **po ukusu 1** kašikaruma
- **1** kašikameda

Ostalo:

- **100 g** čokolade za kuhanje
- **1** kašikaulja

Priprema

Sjediniti brašno, šećer i kvasac. Dodati umućeno jaje, otopljen (prohlažen) puter i ribanu koricu pomorandže.

Dodati i mlijeko, pa zamijesiti tijesto. Ostaviti na toplom oko 30 minuta.

Sjediniti mljevene orahe, džem i med. Po ukusu dodati i rum.

Tijesto i fil podijeliti na dva jednaka dijela. Razvaljati tijesto na pobrašnjenoj radnoj plohi, pa premazati filom. Zarolati.

Na isti način pripremiti i drugi rolat. Staviti u pleh, obložen papirom za pečenje.

Peci u pecnici, zagrijanoj na 180 C oko 30 minuta.

Na pari otopiti čokoladu i ulje. Preliti preko gotove štrudle.

Prohladiti, pa rezati na parčad i poslužiti.

Savet