

## **Dekorativna štrudla**



težina: **srednje**

za: **7** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **600** gbrašna
- **300** mlmleka
- **1/2** kockesvežeg kvasca
- **2**jaja
- **3-4** kašikešecera
- **na vrh nožasoli**
- **1**limun - rendana korica
- **1**limun - sok

#### **Za premaz:**

- **po potrebim** margarin za mazanje

#### **Za fil:**

- **100** gmlevenih oraha
- **100** gmaka
- **po potrebieurokrema**
- **5-6** kašikamlevene plazme
- **5- 6** kašikašecera
- **po potrebim** leka

## **Još:**

- 1žumance
- maloulja
- po želji šecera u prahu

## **Priprema**

Kvasac razmutiti u malo mlakog mleka i pomešati sa po kašicicom brašna i šecera. Ostaviti pet minuta da naraste. Brašno prosejati u dubljem sudu za mešenje, pa mu dodati nadošli kvasac, preostali šefer, mleko, jaja, so, i rendanu koricu i sok limuna. Umesiti glatko testo koje se ne lepi za ruke. Ostaviti ga da naraste oko pola sata.

U meuvremenu, pripremiti filove. Orahe pomešati sa 2- 3 kašike šecera, pa ih popariti vrelim mlekom, ali tako da masa bude gusta i pogodna za mazanje. Na isti nacin pripremiti i nadev sa makom.

Naraslo testo podeliti na devet jednakih loptica. Svaku lopticu razviti u pravougaonik. Površinu pravougaonika premazati najpre sa malo margarina za mazanje.

Prvi premazati filom sa orasima, drugi filom sa makom i treći eurokremom, a preko posuti mlevenu plazmu. Potrebno je da sa svakim nadevom imate po tri pravougaonika. Uviti u manji rolati svaki razvuceni pravougaonik.

Kuglof podmazati margarinom. Po dnu rasporediti jedan pored drugog rolatice sa orasima, pa pored sa makom, pa sa eurokremom. Zapamtiti redosled, pa u drugom redu ih stavljati obrnuto- na deo sa orasima staviti rolat sa makom, preko rolnice sa makom rolati sa eurokremom i do njih staviti sa orasima.

U trećem redu takoe poreati suprotno od drugog reda (ovo je potrebno zbog lepšeg izgleda prilikom secenja).

Ostaviti nekoliko minuta da naraste, pa premazati žumancetom umucenim sa malo ulja. Peci na 200 stepeni oko 35 minuta. Po potrebi, prekriti folijom i tako dovršiti pecenje.

Sacekati da se prohлади, pa istresti iz kalupa i seci. Po želji posuti šeferom u prahu.

## **Savet**