

Puding štrudla



težina: **srednje**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Fil:

- 1 lmlijeka
- 8 kašikašecera
- 3 vrecicepudinga od vanilije

Za premaz:

- 3 jajeta
- 3 kašikešecera
- 150 mlulja
- 100 mlgriza
- 200 mljogurta
- 1 vrecicapraška za pecivo

Ostalo:

- 500 gjufke za baklavu
- šećer u prahu

Priprema

Prvo pripremiti fil: u šerpu sipati 850 ml mlijeka. Dodati šećer, pa staviti da prokuha. Posebno umutiti puding sa preostalim mlijekom. Sipati smjesu u šerpu, uz neprestano miješanje. Kada krema dobije gustinu, maknuti sa vatre; ostaviti da se prohladi. Smjesa za premazivanje kora: umutiti pjenasto jaja i šećer. Dodati ulje, griz sa

praškom za pecivo, i na kraju jogurt. Sve sjediniti. Jufke podijeliti na 4 dijela: za 4 "štrudle". Kod mene je bilo ukupno 12 listova jufke, pa sam svaku "štrudlu" pravila od 3 jufke. Na radnu plohu staviti prvi list, premazati sa 4 kašike smjese za premaz, pa poklopiti drugom jufkom. I nju premazati smjesom za premaz, pa poklopiti trecom. Na trecu jufku, na jedan kraj staviti puding, pa zarolati. Kraj premazati smjesom za premaz, kako bi se jufke "zalijepile". Zarolanu štrudlu pažljivo staviti u pleh, premazan sa malo ulja. Na isti nacin pripremiti i ostale "štrudle"! Sve premazati sa malo smjese za premaz, pa staviti u pecnicu, zagrijanu na 180 C. Peci, da fino porumene. Gotove štrudle dobro ohladiti, prvo na sobnoj temperaturi, pa u frižideru.

Nakon par sati rezati na parcad...

...posuti šećerom u prahu, pa poslužiti!

Savet