

Štrudla sa makom i eurokremom i orasima



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Testo:

- **1 kockica** kvasca
- **300 ml** mleka
- **600 g** brašna
- **4 kašike** šecera
- **2** jajeta
- **80 g** margarina
- **1** limun

Fil sa makom:

- **1 dl** mleka
- **250 g** mlevenog maka
- **1 kesica** vanilin šecer
- **1 šaka** suvog groža

Fil sa eurokremom i orasima:

- **3 kašike** eurokrema
- **100 g** mlevenih oraha
- **50 g** mlevenog keksa
- **1 dl** mleka

Priprema

U 3 dl toplog mleka staviti 1 kašiku šecera, 1 kockicu svežeg kvasca i malo brašna. U 600 g brašna staviti 2 žumanca, 3 kašike šecera, prstohvat soli, 80g otopljenog margarina, rendanu koru 1 limuna i na kraju kvasac. Sve lepo umesiti i ostaviti da odstoji sat vremena.

U šerpici ugrijati mleko sa kašikom šecera i 1 kesicom vanilin šecera, dodati mak i suvo grože i ostaviti da odstoji.

U drugoj posudi ugrijati mleko sa kašikom šecera i dodati mlevene orahe i keks.

Kada testo naraste podeliti na 2 dela i premesiti. Razvuci jufku i nafilovati je filom sa makom, uviti kao rolat i staviti u pleh obložen papirom za pečenje. Razvuci drugu jufku, premazati je eurokremom pa preko rasporediti fil sa orasima i keksom. Urolati i staviti u pleh.

Ostaviti štrudle da odstoje petnaestak minuta. Potom ih premazati umućenim belancetom. Peci na 200 stepeni oko 30-40 minuta, u zavisnosti od jačine rerne.

Kada se izvade iz rerne premazati ih hladnom vodom i pokriti alu folijom. Iseci ih kada se ohlade.

Savet

Nemojte se i kada je štrudla vruća jer se u tom slučaju testo ugnječavi.