

Štrudla svišnjama i cokoladom



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **100 g**margarina
- **4 kašike**šecera
- **1 kesica**vanilin šecera
- **1 dl**mleka
- **1 kašika**suvog kvasca
- **1**jaje
- **300-330g**brašna

Za fil:

- **600 g**višanja (koristim zamrznute)
- **6 kašika**šecera
- **1 dl**vode
- **1**puding od maline
- **100 g**cokolade

Priprema

Uvece zamesiti testo. U 1 dl mlakog mleka staviti 1 kašiku šecera i 1 kašicu kvasca, da stane 5 minuta. Umutiti puter sa 3 kašike šecera, dodati 1 jaje, još malo mutiti pa dodati brašno i testo izraditi da stane 10 minuta zaviti u providnu foliju i da stoji preko noci u frižideru.

Sutradan napraviti štrudlu. U posudu staviti višnje i šefer da se kuvaju. Kuvati dok se šefer ne istopi. Umutiti

puding sa 1 dcl vode dodati u višnje i kuvati. Kad se skuva ohladiti.

Testo podeliti na 2 dela. Oba dela razvaljati velicine 20x30 cm. Premazati filom od višanja i posuti sa 100 gr rendane cokolade. Uviti u štrudlu ostaviti da stane 30-40 minuta i peci na 170 stepeni oko 35 minuta. Pecenu posuti šecerom u prahu.

Savet