

Štrudla svišnjama i cokoladom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

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

Za fil:

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

Priprema

Uvece zamesiti testo. U 1 dl mlakog mleka staviti 1 kašiku šećera i 1 kašicicu kvasca, da stane 5 minuta. Umutiti puter sa 3 kašike šećera, 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 šećer da se kuvaju. Kuvati dok se šećer 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 šećerom u prahu.

Savet