

## ***Prhke štrudlice sa višnjama i krem sirom***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **70** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **250 g** margarina
- **200 ml** kisele pavlake
- **100 g** šecera u prahu
- **1** vanilin šecer
- **500 g** brašna

#### **Nadev:**

- **400 g** višanja
- **nekoliko kašika** griza
- **2** vanilin šecera
- **nekoliko kašika** šecera
- **100 g** krem sira
- **po ukusu** šecera u prahu

#### **I još:**

- **malo** šecera u prahu za posipanje

### **Priprema**

Prosejanom brašnu dodati šecere, iseckan margarin i kiselom pavlakom umesiti testo. Ne treba ga ostavljati u frižider, vec odmah praviti štrudlice. Krem sir zasladiti po želji i pomešati sa šecerom. Višnje ocistiti, pošeceriti

po želji i ostaviti sa strane da otpuste sok.

Rasuci koru i seci trake. Premazati tanko krem sirom, pazeci da kra ostane prazan, da ne bi fil cureo. Uz ivicu koju cemo motati poreati oceene višnje i posuti sa malo griza. Pažljivo zarolati i seci štrudlice željene velicine. Peci na 180 minuta, nekih 20-tak minuta, moraju ostati bele...

Još tople, bogato poprašiti šećerom u prahu...

**Savet**