Štrudla sa bobicastim vocem

težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **600 g**brašna
- **150 g**kristal šecera
- **200 ml**toplog mleka
- **1 kašika**šecera
- **1**kocka kvasca
- **1**celo jaje
- **100 g**margarina

Premaz:

- **1**žumance

Fil:

- **500 g**višanja
- **4 kašike**džema od jagoda
- **3 kašike**slatkog od borovnice
- **5 kašika**kristal šecera
- **2 kašike**mlevenog keksa

Priprema

Brašno pomešati sa šecerom, u brašno doliti kvasac nadosao sa toplim mlekom i kašikom šecera, dodati

margarin omekšao na sobnoj temperaturi i jaje pa sve zamestiti. Od mase odvojiti dve ili tri jufke, jufku razvuci oklagijom na malo brašna filovati mešavinom džema i slatkog pa po površini pobacati višnje koje su predhodno oceenje posecerene i uvaljane u mleveni keks. Zaviti štrudle u prebaciti ih na pleh obložen pek papirom.

Svaku štrudlu premazati umucenim žumancem i staviti ih u zahrejanu rernu na 180 C na 15 minuta. Potom ih izvaditi i prekriti folijom pa vratiti u rernu na još nakoliko minuta da se ispeku iznutra.

Savet