

Štrudle sa višnjama i kokosom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **1/2 kocke** kvasca
- **2,5 dl** mleka
- **1 kašika** šećera
- **1 kašika** soli
- **1** jaje
- **oko 600 g** brašna
- **100 g** margarina

Fil:

- **500 g** višanja
- **200 g** šećera
- **1 kesica** pudinga od vanile

Još:

- **3** jaja
- **3 kašike** šećera
- **100 g** kokosa

Priprema

Kvasac i šećer stavite u mlako mleko i ostavite da kvasac uskisne. Margarin i pola kolicine brašna pomešate,

dodate so, jaje i kvasac. Zatim u dodavanje ostatka brašna umesite glatko testo. Ostavite da odstoji 20ak minuta.

Višnje ocedite od soka i pomešate sa šećerom i pudingom, u zavisnosti koliko volite slatko šećer možete da dodate ili da dodate manje.

Od 3 jaja odvojite belanca i umutite u cvrst sneg sa šećerom. Zatim dodate kokos i sjedinite kašikom.

Testo podelite na tri dela i razvijete u pravougaonik. Sa jedne i druge strane rasporedite trecinu višanja. Uvijati štrudlice ka sredini sa obe strane s tim da ostavite prostora na sredini. Poreati u pleh. U sredinu staviti trecinu belanceta sa kokosom. Postupak ponoviti sa ostatkom testa.

Žumanca umutiti pa premazati testo. Peci u zagrejanjoj rerni na 180 stepeni dok ne dobiju 25-30 minuta.

Savet