

Štrudla sa džemom, orasima i cokoladom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1 kg** brašna
- **3 dl** ulja
- **od 1 kom** kora i sok limuna
- **3** jajeta
- **1 kašicica** soli
- **1 kesica** praška za pecivo
- **5 dl** mleka
- **50 g** kvasca
- **2 kašicice** šećera

Nadev:

- **2/3 tegla** džema od kajsija
- **150 g** mlevenih oraha
- **1 kesica** cimeta
- **200 g** čokolade

Priprema

U mlako mleko sa šećerom potopiti kvasac i ostaviti da nadodje.

U prosejano brašno izmešati prašak za pecivo i so, dodati jaja, sok i nastruganu koricu limuna, mleko sa nadošlim kvascem i ulje, pa zamesiti meko glatko testo. Ostaviti testo, prekriveno krpom, da naraste.

Naraslo testo podeliti na 4 dela. Svaki deo blago premesiti, oblikujući lopte.

Svaku loptu rastanjiti oklagijom na 2-3 mm debljine, u obliku pravougaonika, dužine pleha u kojem će se peći štrudla.

Rastanjeno testo premazati džemom od kajsija, posuti cimetom i mlevenim orasima, pa po celoj površini, na krupniju stranu rendeta, narendati čokoladu.

Uviti rolat po dužoj strani, tako da slojevi testa budu zbijeni.

Urolani list štrudle preneti u uljem podmazan pleh i isti postupak ponoviti i sa ostalim lopticama testa, vodeći računa da između listova štrudle i uz zidove pleha ostane praznog prostora, za narastanje testa.

Premazati tankim slojem ulja gornju površinu i sa strana, pa ostaviti štrudlu da naraste u plehu.

Peci u zagrejanj rerni oko 20-25 minuta na 180 C.

U činijici razmutiti kašiku šećera sa malo vrele vode, pa premazati par puta gornju površinu štrudle, da dobije lep šećerni sjaj. Seci kad se prohladi.

Savet

Da se gornja korica ne bi odvajala, peeni list štrudle okrenuti na gornju stranu i ostaviti da se tako prohladi do seenja.