

Krem-štrudla s vanilijom i šumskim voćem

Kako joj odoljeti?! Savršeno kremasta štrudla osim s pudingom od vanilije punjena i šumskim voćem! Recept kojeg morate imati!

Sastojci:

Nadjev od griza:

- 3 jaja
- 5 žlica šećera
- 1 čaša tekućeg jogurta
- 1 čaša ulja
- 1 čaša griza
- 1 prašak za pecivo

Nadjev od pudinga:

- 3 praška za puding s okusom vanilije
- 10 žlica šećera
- 1 vanilin šećer
- 1 l mlijeka

Ostalo:

- 500 g kora za savijaču
- 400 g šumskog voća (svježeg ili zamrznutog)

Prelijev:

- 1 čaša kiselog vrhnja
- 1 vanilin šećer

Priprema: Jaja izmutite sa šećerom pa pomiješajte s jogurtom, uljem, grizom i praškom za pecivo. Ostavite smjesu sastrane pa skuhajte pudinge u mlijeku s dodatkom šećera. Kore raspodijelite tako da imate za četiri štrudle. Npr. ukoliko ih je u pakiranju 12, podijelite ih na 4 dijela tako da za svaku štrudlu imate po 3 kore. Prvu

koru premažite s malo nadjeva od griza pa prekrijte drugom korom. Drugu koru također premažite s malo nadjeva od griza i prekrijte trećom korom. Treću koru premažite $\frac{1}{4}$ kuhanog pudinga. Uz jedan rub štrudle raporedite dio šumskog voća. Ukoliko koristite zamrznuto šumsko voće nemorate ga odlediti, Jednostavno ga zamrznuto posložite preko pudinga.

Kraj na kojem je šumsko voće počnite motati prema unutra tako da dobijete roladu. Isti postupak ponovite s ostatkom kora, nadjeva, pudinga i šumskog voća. Štrudle posložite jednu do druge u kalup za pečenje kojeg ste prekrili masnim papirom. Kiselo vrhnje pomiješajte s vanilin šećerom pa premažite njime štrude. Štrudle pecite 20-25 minuta na 180°C. Pečene štrudle malo ohladite, posipajte šećerom u prahu i poslužite!

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook Slatki svijet