

## Božanstvena krem štrudla s vanilijom i šumskim voćem

*Savršeno kremasta štrudla, osim s pudingom od vanilije, punjena je i šumskim voćem! Kako joj odoljeti? Srećom, i ne morate jer imamo savršen recept*

### 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 sa strane pa skuhaite pudinge u mlijeku s dodatkom šećera. Kore raspodijelite tako da imate za četiri štrudle. Primjerice, ako 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, nemojte ga odleđiti, 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. Umjesto kiselog vrhnja, štrudle možete premazati razmućenom jajetom i posipati listićima badema. U tom slučaju će biti hrskavije! Štrudle pecite 20-25 minuta na 180°C. Pečene štrudle malo ohladite, posipajte šećerom u prahu i poslužite se!

**[Ovdje](#) možete pogledati i video recept!**

**Jannette Razum**

**Slatki svijet torti i kolača**

**WEB: [www.slatkisvijet.com](http://www.slatkisvijet.com)**

**Facebook: [Slatki svijet](#)**