

Štrudla od Krem Sira i Višanja Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 15 minuta

Vrijeme pečenja : 30 minuta

Spremno za 45 minuta

Razina: Početnik

Sastojci:

- Kore za savijaču - 6 tankih listova
- Krem sir 200g
- Šećer 50g
- Jaja 50g (1 jaje srednje veličine)
- Vanilija u prahu po želji
- Korica limuna po želji
- Višnje 150g
- Maslac, otopljeni 100g
- Krušne mrvice 50g

Upute

1. Napravite nadjev od krem sira. Pomiješajte krem sir, šećer, jaje, vaniliju u prahu i korice limuna i miješajte dok ne dobijete jednoliku smjesu.
2. Stavite jednu koru na list masnog papira i premažite je maslacem. Pospite je krušnim mrvicama.
3. Stavite drugu koru na prvu, premažite je maslacem i pospite krušnim mrvicama. Nastavite slagati kore dok ne dobijete ukupno 6 kora. Ako su vam kore tanje, stavite 6 kora, a ukoliko su deblje, stavite 4 kore.
4. Raširite nadjev od krem sira uzduž jedne strane tijesta, tako da bude oko 4cm širok. Ostavite marginu od 3cm između ruba tijesta i nadjeva.

5. Stavite višnje na nadjev, pokušajte ih ravnomjerno rasporediti.
6. Pomoću masnog papira zarolajte tijesto. Čvrsto ga zarolajte oko nadjeva od krem sira i višanja.
7. Stavite štrudlu na lim za pečenje obložen masnim papirom tako da joj je spoj okrenut prema dolje, premažite je maslacem i pecite na 190°C otprilike 30 minuta, dok ne porumeni i postane hrskava.
8. Izvadite je iz pećnice i pospite šećerom u prahu.