

Štrudla od Maka Recept

Autor :Tereza Alabanda,*The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 15 minuta

Vrijeme pečenja : 35 minuta

Spremno za 50 minuta

Razina : Početnik

Sastojci:

- Kore za savijače 500g
- Mak, mljeveni 200g
- Šećer 100g
- Vanilija u prahu po želji
- Korica limuna 4g
- Kiselo vrhnje 220g
- Jaja 50g (1 jaje srednje veličine)
- Otopljeni maslac za premazivanje 130g
- Krušne mrvice 50g

Upute

1. Stavite mljeveni mak, šećer, vaniliju u prahu i koricu limuna u veliku zdjelu i promiješajte pjenjačem.
2. Umiješajte kiselo vrhnje i jaje.
3. Stavite jednu koru za savijače na list masnog papira, premažite je maslacem i pospite krušnim mrvicama.
4. Stavite drugu koru na prvu, premažite je maslacem i pospite krušnim mrvicama. Nastavite slagati kore dok ne složite 6-7 kora. Ako su vam kore tanje, stavite ih 7, a ako su deblje, stavite ih 6.

5. Razmažite nadjev od maka na $\frac{2}{3}$ površine kore, a $\frac{1}{3}$ površine ostavite bez nadjeva.
6. Savijte oko 2,5cm kora sa svake strane tako da nadjev ne iscure iz štrudle prilikom pečenja. Zarolajte štrudlu i stavite je na lim za pečenje obložen masnim papirom tako da je spoj s donje strane. Premažite je otopljenim maslacem.
7. Pecite štrudlu na 180°C otprilike 35 minuta, dok ne porumeni.
8. Izvadite štrudlu iz pećnice, pospite je šećerom u prahu i ostavite je da se ohladi prije rezanja.