SKUHAJ.SI



Božanski češnjev štrudelj

Chef damjana zgonec
Vrsta jedi: sladica
Čas priprave: več kot 1 ura
Količina 1
Zahtevnost: čisto lahek

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 kg izkoščičenih češenj
- 6 jedilna žlica sladkorja
- 250 g mascarpone sira
- 1 kos zavitek listnatega testa
- 5 jedilna žlica masla
- 2 kos jajca

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Listnato testo razvaljamo in ga premažemo s stopljenim maslom. Češnje izkoščičimo in jih sladkamo. Češnje nato razporedimo po testu in vsake toliko damo gor žlico mascarpone sira (ga ne vmešamo v maso). Testo zavijemo v zavitek in položimo v pomaščen pekač. Zavitek z vilico vsake toliko preluknjamo do dna pekača in ga premažemo z razžvrkljanim jajcem. Damo v pečico na 170 stopinj za 40 minut.

Ko je štrudelj pečen počakamo, da se ohladi in ga posujemo s sladkorjem v prahu.

CHEFOVI NASVETI

Ta zvitek je božanski zaradi tega ker je veliko nadeva in vsake toliko se čuti sladkoba mascarpone sira.
Najboljši zavitek je seveda iz domačih temno rdečih češenj.

Za pomoč pri nakupu, nasvete ali naročilo pokličite brezplačno na: 080 23 46