

Štrudel od jabuka

Contributed by Vanja
Utorak, 01 Svibanj 2007

SASTOJCI

1 kore (Jeline)
6-7 jabuka
4 jaja
1 šalice (od jogurta) griza
1 šalice ulja
2 šalice šeæera
1 jogurt
1 vanilija
1 prašak

Jabuke naribamo, po želji dodamo korice limuna ,cimeta i usitnjenih oraha.

Zamutiti biskvit od 1 ½ šalice šeæera (ostatak je za preljev), jaja posebno,vaniliju ,griz, ulje, jogurt i prašak za pecivo. Smjesu moramo raspodijeliti na 12 kora. Trebale bi izaæ 4 štrudela sa po 3 kore. Prvo raširimo jednu koru, premažemo je biskvitom ,zatim na isti naèin drugu i treæu s tim da na zadnju stavimo i treæinu jabuka. Postupak ponovimo i sa ostalima. Stavimo ih u malo namaštenu škrovadu i peæi na 175 dok ne porumeni. Pred kraj peèenja prokuhati ostatak šeæera sa ½ šalice vode i preliti po vruæem kolaèu. Ostaviti u peæi da se hladi.