

Vianočné štrúdl'ové roládky so sušenými slivkami



Suroviny:

Na napln

250 g uplne makke susene slivky
100 g hrozienka, nalozene v rume
100 g nasekane vlasske orechy
1 vanilinovy cukor
5 PL cukor krystal
dobrych 50 ml olej (poldecak naliaty az po uplny okraj, nielen po mierku)

Cesto :

6 listov fila cesta (strudlove
krystalovy cukor
roztopene maslo

Postup

Predpokladam, ze kazdy mame susene slivky cerstve a makke.
Pokial mate uz tvrde, tak ich musite uvarit do makka.
Slivky posekame a orechy podrvime....nemelieme, len ich posekame na jemnejsie kusky.

Orechy a slivky posypeme cukrom, ja som mala nalozene hrozienka v rume a tak som ich pridala k nim. Keby som mala tie brusnice, co som nevedela najst, tak by som tam asi dala aj tie brusnice.
Takze mame slivky, hrozienka a orechy. Zasypeme obidvoma cukrami, zvlhcime olejom a vymiesame.

Na kazdu roladu pojdu 3platy cesta.

Pvy plat posypeme cukrom, pokropime roztopenym maslom, dame druhy plat a vsetko zopakujeme, dame tretí a vsetko zopakujem

Polovicu plnky navrstvime na zaciatok cesta, nerozkladame ju po celej ploche.

No a zatocime do rolady.

To iste urobime aj z druhou polovicou cesta a plnky.

Strudle poloizime na plech s papierom na pecenie a pokrajame ich na jednotlivie porcie,

ako ich budete chciat podavat, vlozime do studenej rury!!!! (autorka receptu pise, ze je to trik jej mamy, ze ten cukor potom akokeby skaramelizuje, neviem co je na tom pravdy, ale nicomu to nevadilo.)
Piekla som asi na tak na 190 az 200 stupnov a u mna tro trvalo kratko...len asi 10 minut. Strudle boli zapecene do zlata.

Na zaver na hrubo pocukrujeme.....ludia...je to fakt strasne strasne dobre....