

# Tvarohová štrúdl'a s višňami



## Suroviny:

200g platy fila cesta  
100g roztopene maslo  
400 g tvaroh  
5 PL cukor  
1 zltok  
1 PL vanilkovy pudingovy prasok  
hrst umytych hrozienok  
par kvapiek vanilkovej esencie  
700 ml kompotovy pohar zavaranych vykostkovanych visni

## Postup

Ja si vecer pred pecenim vzdy otvorim pohar visni a na sitku ich necham do druhého dna poriadne odkvapkát. Este pred použitím ich regulérne „akokeby \*vyzmykam\*“.

Plnku si pripravim tak, ze vymiesam tvaroh s zltkom, pudingovym praskom, hrozienkami, cukrom a vanilkovou prichutou na hladko.

Maslo roztopime a keď vychladne, tak jednotlivé platy fila cesta dôkladne ponatierame a ukladame na seba. Natierame naozaj dôkladne a bohato

Posledný plat som už nenatrela a rozotrela som tvaroh a poukladala som naň do dvoch tretín odkvapkane visne.

Na to opatrne zakrutíme do rolady. Preložíme na plech...ja som ho vystlala papierom na pečenie. Povrch strudle ničím nepotieram

Pecieme vo vyhriatej rúre na 185 stupňov cca 20 minút...zaleží podľa Vasej rúry.