

ŠTRUDLA OD TREŠANJA

- pola kg trišanja
- 1 lisnato tijesto
- 2 jaja
- 2 vanilje
- korica limuna
- šećer u prahu
- 4 žlice cukra
- 10 dkg mljevenih oraha
- malo prezle

Trišnje očistite, prepolovite i pet, šest minuta prokuhajte u malo vode sa 2 žlice cukra i jednim vanilj šećerom. Ja sam stavila malo marascina, ali kako mi to ne piše u receptu, samo ga spominjem onako usput, a vi po želji... Žumanca dobro istucite sa 2 žlice cukra, i jedrom žlicom brašna pa nagratajte koricu limuna. Bjelanjke posebno istucite. Razvaljajte tijesto, namažite do pola sa žumancem izmiješanim sa cukrom, pospite sa pola mljevenih oraha, složite pola ohlađenih trišanja, pospite s malo prezle, po vrhu stavite pola bjelanka i zarolajte. Tako učinite i sa drugom polovicom lisnatog tijesta i stavite peći 40 min na 180 C. Kad je gotovo možete staviti malo maslaca po lisnatom tijestu, pospite sa vrećicom vanilje i još malo zapecite. Pospite šećerom u prahu, toplo (ne vruće) režite i uživajte u ovom voću koje je već pri kraju...

