

# Strudel cu brinza dulce

## Strudel cu brinza dulce

### Ingrediente :

un aluat pentru strudel, ca in reteta "Aluat de strudel" (sau aluat gata preparat), 500 g brinza de vaci bine stoarsa, 100 g unt, 100 g zahar, 3 oua, 1 lingurita coaja de lamiie rasa, 1 lingurita zahar vanilat, 2 lingurite malai, 50 g stafide, 50 g unt topit pentru uns

### Preparare :

Se bate untul cu zaharul si cu galbenusurile pina cind devine pufos. Se adauga brinza, scortisoara, coaja de lamiie, zaharul vanilat, malaiul. Se intinde foaia de aluat pe un prosop de bucatarie mare, presarat cu faina si se dispune crema de brinza pe 3/4 din aluat. Restul de aluat se unge cu unt topit. Se ruleaza aluatul incepind cu partea cu umplutura. Se apasa cu degetele marginile. Se aseaza strudelul cu capatul in jos pe o tava tapetata cu o hirtie de copt si se unge cu unt. Se da la cuptorul incins la 200 grade Celsius 45 de minute. Se unge din cind in cind cu unt topit. Se poate coace si altfel: se unge o forma termorezistenta cu unt, se aseaza strudelul si se da la cuptorul incins la 200 grade Celsius 45 de minute. Dupa 25 de minute se scoate forma si se toarna 250 ml lapte fiert peste strudel. Se serveste fierbinte, cu sos de vanilie .