

# Strudel cu crema de lapte si brinza

## Strudel cū crema de lapte si brinza

### Ingrediente :

un aluat pentru strudel, ca in reteta "Aluat de strudel" (sau aluat gata preparat), 5 felii piine alba uscata, 500 ml lapte, 150 g unt, 100 g zahar, 4 oua, sucul si coaja rasa de la o lamiie, 1 lingurita zahar vanilat, 100 g brinza de vaci, 50 g stafide

### Preparare :

Se taie coaja de la piine si se inmoaie miezul in 250 ml lapte. Se stoarce si se trece printr-o sita. Se bate cremos untul cu zaharul, galbenusurile, coaja si sucul de lamiie, zaharul vanilat. Se adauga piinea, smintina, brinza, stafidele. Se bat albusurile si se adauga cu grija la compozitie. Se intinde foaia de aluat pe un prosop de bucatarie mare, presarat cu faina. Se intinde crema pe 3/4 din aluat. Se topeste untul si se unge restul de aluat. Se ruleaza strudelul incepind cu partea cu umplutura. Se apasa bine capetele. Se aseaza cu capatul in jos intr-un vas termorezistent uns cu unt. Se coace la 200 grade Celsius 45 de minute. La jumatatea timpului, se adauga 250 ml lapte fierbinte. Se serveste fierbinte, cu sos de vanilie .