

Štrúdl s jahodami a rebarborou

„Jedno letní odpoledne nás honila mlsná. Přemýšlela jsem, co bych tak mohla upéct. Záhonek jsem měla plný jahod a kousek dál mi rostla rebarbora. Tak jsem vymyslela tento recept. Všem moc chutná a je to příjemná změna od klasické jablečné náplně.”

Drobenka

150 g másla
150 g hrubé mouky
150 g cukru krupice

Listové těsto

310 g hladké mouky
250 g másla
1 vejce
1 polévková lžíce octa
1/2 čajové lžičky soli
voda

Ostatní

600 g rebarbory
600 g jahod
500 g listového těsta
100 g rozdrčených piškotů
150 g cukru krupice
2 vanilkové cukry
2 lžíce skořicového cukru
70 g mandlí
2 žloutky na potřetí
šlehačka

Do odměrky vyklepneme vejce a rozmícháme vidličkou. Přidáme ocet a sůl a dolejeme ledovou vodou do celkového množství 150 ml.

Do prosáté mouky nastrouháme na velké slze dobře vychlazený tuk a do směsi tuku s moukou postupně na vále zpracujeme velkým nožem tekutou složku a rychle rukama, ne moc důkladně, vypracujeme těsto.

Těsto necháme odpočinout v chladu a posléze je vyválíme a zpracujeme.

Rebarboru oloupeme a nakrájíme na špalíčky (asi 2 cm). Omyjeme jahody, osušíme, zbavíme stopek a nakrájíme na čtvrtky.

Listové těsto vyválíme do obdélníkového tvaru a doprostřed nasypeme rozdrčené piškoty. Přidáme rebarboru a jahody, posypeme cukrem, vanilkovým cukrem, skořicovým cukrem a nakonec dáme plátky mandlí.

Jednu stranu těsta přehneme přes náplň a potřeme žloutky. Přes těsto přehneme druhou část těsta a znovu potřeme žloutkem. Po celé délce ho jemně propícháme vidličkou a povrch závinu posypeme hotovou drobenkou.

Dáme péct do rozeřáté trouby na 200 °C a pečeme dozlatova.





