

Štrúdl se zkaramelizovanými jablky a vanilkovou omáčkou

„U nás se štrúdl peče hodně často. Z listového těsta, taženého, kynutého. Hlavně hodně jablek a skořice. Tento recept je z domácího listového těsta. Není na něm nic složitějšího. Mouka, máslo, sůl a voda a pak už jen myslet na to, že nesmí být moc teplo, těsto rychle zpracovat a šup s ním do lednice nebo do mrazáku. Pak nezapomenout 6x přeložit, naplnit zkaramelizovaným ovocem, ořechy, hrozinkami, hodně skořice a péct. A největší TOP je tento štrúdl s vanilkovou omáčkou. To jsem pak nejradši na světě.“

Těsto

157 g hladké mouky
½ lžičky soli
157 g másla
80 ml studené vody

Do mísy prosejeme mouku a sůl. Vidličkou zpracujeme nastrohané máslo a vodu, přeneseme na potravinovou fólii, zabalíme a asi 30 minut necháme odpočívat v lednici, nebo mrazáku. Poté těsto vyndáme z lednice, rozválíme na pomoučeném vále, ometeme přebytečnou mouku a přeložíme na 1/3 (jako knihu) a zase dáme odpočinout na 30 minut do lednice. Toto zopakujeme třikrát.

Náplň

60 g cukru
30 g másla
skořice
50 g vlašských ořechů
2 jablka
1 hruška
hrozinky namočené v rumu
rum

Ovoce (jablka a hrušky) nakrájíme na kostičky. Zkaramelizujeme cukr, přidáme máslo, skořici, ovoce, ořechy, hrozinky namočené v rumu, podusíme a poté necháme zchladnout.

Karamelizovat můžete i s dalším kořením (hřebíček a badyán). Před pečením nezapomeňte koření vyndat.

Na rozválený plát nanese ovoce a lehce zavineme. Pečeme v rozpálené troubě nejprve na 180 °C asi 10 minut, poté teplotu snížíme na 160 °C a pečeme dozlatova. Vlahý štrúdl hojně pocukrujeme.

Na rozválené těsto dávejte ovoce jen studené!

Vanilková omáčka

2 žloutky
30 g cukru
8 g kukuřičného škrobu
vanilka
1 šlehačka (250 ml) 33%
300 ml plnotučného mléka

Žloutky, cukr, škrob, vanilku, šlehačku a mléko smícháme a vaříme cca 6 minut.

Poznámky

Štrúdl je náš rodinný dezert. Opravdu v mnoha obměnách. Těsto je nesmírně jednoduché, ale pamatujte, nemá rádo teplo a dotek lidských rukou. Pracujte rychle vidličkou a pak špičkami prstů.

V tomto receptu jsem použila hrušky i jablka. Hrušky doporučuji zbavit slupky (je hodně tuhá), ale jablka klidně nakrájejte na kousky se slupkou. Mám raději, když se ovoce do štrúdlu krájí, než strouhá.





