

Jablečný štrúdl s vanilkovou omáčkou

„Když štrúdl, tak jablečný. Tohle je klasika, která se nikdy neomrzí. Vlastní listové těsto většinou nedělám, ale když už, tak je to svátek.”

Listové těsto (vodánek)

250 g hladké mouky
125 ml vody
½ lžičky soli
½ lžičky vinného octa

Tukové těsto

250 g másla
50 g hladké mouky

Náplň

500 g červených jablek
cukr
skořice
olej
strouhanka
100 g hrozinek
30 g vlašských ořechů

Omáčka

250 ml šlehačky
vanilkový lusk
3 žloutky
lžíce cukru
1 vejce na potření

Ve vodě rozpustíme sůl a ocet, přidáváme mouku a vypracujeme těsto.

Do mouky přidáváme máslo pokojové teploty. Hmotu pak přeneseme na pečicí papír.

Nachystáme si náplň z jablek, cukru, skořice a hrozinek.

Vyválíme vodánek, dáme do něj máslo, přeložíme a rozválíme. Přeložíme na třikrát a rozválíme. Poté otočíme, přeložíme, rozválíme a dáme do chladu.

Šlehačku s vanilkou dáme do kastrůlku a necháme vařit. Mezitím šleháme žloutky s cukrem, přilijeme část teplé šlehačky a potom všechno dáme do kastrůlku a zahříváme. Nevaříme, pouze mícháme do zhoustnutí.

Těsto znovu překládáme, válíme a chladíme. Poté ho vyválíme do tvaru obdelníku, střed pomažeme olejem, posypeme strouhankou a poklademe na něj jablka. Těsto zabalíme, pomašlujeme a dáme péct na 180 °C.





