

Tvarohový štrúdl se sušenými meruňkami

„Tvarohový štrúdl se sušenými meruňkami jsme vymyslely s mámou, když jsme začaly s pravidelným sušením letního ovoce - v zimě aspoň nemusíme k měsíčkům :). Miluju tu pikantnost neslazených meruněk v krásně hebkém tvarohovém kabátku.“

Vodové těsto

250 g hladké mouky
125 ml vody
špetka soli

Tukové těsto

250 g změkklého másla
50 g hladké mouky

Těsta

Uhněteme vodové těsto, aby bylo krásně hladké a pružné, a dáme chladit. Zpracujeme do měkkého másla mouku, nanese na pečicí papír do čtverce a necháme ztuhnout v lednici. Vyválíme vodánek na čtverec a položíme na něj tukové těsto. Přeložíme do tvaru obálky, rozválíme, přeložíme. Vždy necháme vychladit a potom znovu vyválíme a překládáme.

Nakonec vychlazené těsto rozdělíme na dvě půlky, rozválíme na placku, posypeme trochou strouhanky, potřeme náplní, posypeme nakrájenými meruňkami, zavineme, potřeme rozkvedlaným vejíčkem a dáme péct cca 15 min. na 200 °C a 15 min. na 180 °C.

Náplň

250 g tvarohu v alobalu (pokojové teploty)
2 lžíce zakysané smetany (pokojové teploty)
2 lžíce rýžové mouky
20 g vanilkového cukru
troška citrónové kůry
strouhanka
sušené meruňky na posypání náplně

Vymícháme všechny ingredience dohladka.

Karamel

250 g šlehačky
180 g cukru
sůl

Rozpustíme v hrnci cukr a svaříme smetanu. Potom vlijeme smetanu do cukru, mícháme a lehce osolíme. Následně přelijeme upečený štrúdl.





