

Štrúdl z hroznového vína a kakaa

„Domácí listové těsto jsem mnohokrát nedělala, spíše vždy nějaké to rychlejší, co moc nelistuje. Myslím, že každý pekař/ka jich má mnoho v zásobě ve své kuchařce. Ale potom mě oslovilo klasické překládané listové těsto, protože si ho člověk může připravit najednou víc a zpracovat pak postupně. Navíc to listování, když se podaří, tak je to něco úžasného. A náplň. V mé kuchařce mám mnoho různých náplní, ale zvolila jsem svou vlastní, kterou mám nejraději já, protože miluji ořechy a hodně náplně. Ořechovou část náplně jsem našla v jedné hodně staré kuchařce, někde jinde jsem zase zahlédla kombinaci ořechů s hroznovým vínem. Napadlo mě to spojit a vytvořit si tak bohatou, šťavnatou a opravdu vysokou vrstvu do štrúdlu.”

Máslové těsto

500 g másla pokojové teploty
100 g hladké mouky
vejce a trošku rozpuštěného másla na potřetí po dopečení

„Nudlové“ těsto

500 g hladké mouky
250 ml vody
1/2 lžičky soli
šťáva z 1/2 citronu

Náplň

1/8 l vody
200 g jemně nastrohaných vlašských ořechů
4-6 lžic pískového cukru
1 balíček vanilinového cukru
citronová šťáva
rum podle chuti
2-3 polévkové lžíce kakaa
0,5 skleničky kyselejší marmelády (rybízová, lesní směs, špendlíky atd.)
1 kg hroznového vína bez pecek
vejce na potřetí
trocha rozpuštěného másla po dopečení

Dekorace

tráva pro krokodýla

Obě těsta budeme připravovat v robotu.

Nejdříve si připravíme máslové těsto. Do mísy dáme mouku a postupně přidáváme máslo. Rozetřeme na pečicí papír cca 25 × 30 cm a dáme zchladit.

Na druhé těsto rozpustíme ve vodě sůl a postupně přidáváme mouku. Vznikne tuhé nudlové těsto, které zabalíme a dáme také chladit.

Když jsou obě těsta tuhá, vyválíme obdélník z druhého, nudlového těsta o velikosti 25 x 60 cm a dáme doprostřed první máslové těsto. Těsto seskládáme do psaníčka (zabalíme máslové těsto tak, aby nebylo vidět). Rozválíme, přeložíme a necháme zchladit.

Když je těsto dost zchlazené, tak zvládneme překládat i vícekrát. Těsto je ideální překládat min. 5x, ale někdo skládá až 11x.

Mezi chlazením připravíme náplň do štrúdlu.

Dáme vařit vodu. Když je horká, tak do ní rozmícháme pískový cukr, vanilinový cukr, kakao a až když voda vaří, přidáme ořechy a mícháme tak, aby byla náplň hustá, ale ne vysušená. Přilijeme trochu rumu, citronové šťávy (dle chuti) a můžeme přimíchat ještě kyselejší marmeládu – pár lžiček.

Necháme vychladnout. Mezitím si hroznové víno nakrájíme na půlky a smícháme se směsí. Zapneme troubu na pečení na 200 °C.

Na pečicím papíře vyválíme plát těsta a přeneseme na plech, který je otočený dnem vzhůru. Tam plníme směsí, nařežeme, poskládáme krokodýla a rádýlkem dekorujeme (určitě část těsta zbude, dá se zpracovat později). Potom potřeme rozšlehaným vajíčkem a dáme péct.

Nejdřív pečeme 15 minut na 200 °C, potom snížíme teplotu na 170 až 180 °C. Pečeme cca 50 minut až hodinu.

Štrúdl necháme vychladnout a servírujeme ozdobený na travičce.





