

Třešňový štrúdl

„Štrúdl je oblíbeným sladkým receptem mojí druhé babičky. Peče klasický jablečný a žádný se mu nevyrovná. Já upeču jinou variantu, kterou si zamilovali moji přátelé z Portugalska. Díky tomuto dezertu jsem se s nimi seznámila na pláži. Díky větru asi vůně zavála až k nim.”

120 g másla
půl hrnku mandlí
půl hrnku pekanových ořechů
1/4 kokosového cukru
vanilka
hrnek mandlové mouky
lžička strouhanky
3 hrnky kompotovaných třešní nebo višní
250 g hladké mouky + trochu na podsypání
250 g másla hodně vychlazeného
½ čajové lžičky soli
125 ml ledově studené vody (10 polévkových lžic)

Odváženou mouku promícháme se solí. Odměříme vodu a hrneček umístíme do mrazáku. Vychlazené máslo nakrájíme na malé kostky nebo nastrouháme na hrubém struhadle.

Připravíme si vál a váleček. Na vál nebo do široké mísy nasypeme mouku se solí a uprostřed uděláme důlek. Do důlku přidáme nakrájené máslo a špičkami obou rukou mneme mouku s máslem, až nám vznikne drobenka.

Z mrazáku vyndáme ledovou vodu. Levou rukou po troškách přiléváme vodu a pravou rukou mícháme.

Vzniknou nám neuspořádané shluky těsta. Oběma rukama je shrneme do koule. Přes kouli těsta přehodíme potravinářskou folii a těsto zabalíme. Položíme ho na talířek a vložíme do chladničky.

Ted' už budeme těsto jenom válet a překládat ve dvaceti minutových intervalech – celkem 4x. Kouli těsta vyndáme po dvaceti minutách na pomoučený vál. Při prvním rozvalování potřebujeme pod těstem více mouky. I váleček pomoučíme.

Nyní vyválíme plát přibližně 20 × 30 cm. Plát těsta z kratší strany 3x přeložíme. Jako když se svinuje štoček látky. 3x přeložené těsto otočíme na válu o 90 ° (1/4 kruhu) a znovu rozválíme na velikost 20 × 30 cm. Plát těsta opět 3x přeložíme jako v prvním případě.

První rozvalování máme zdárně za sebou. Balíček těsta pokryjeme potravinářskou fólií a dáme do chladničky. Tento proces opakujeme celkem 4x ve dvacetiminutových intervalech. Těsto rozválíme a naplníme náplní s třešněmi, nebo višněmi. Pečeme 20 min. na 200 °C.





