



Almás rétes vaníliaszósszal

🕒 90–100 Perc   

Elkészítés

- 1 A lisztet tegyük egy munkalapra. Készítsünk mélyedést a közepébe és adjuk hozzá a sót, az olajat és apránként a vizet, majd gyúrjuk sima tésztává.
- 2 Óvatosan kenjük meg a tésztát olajjal, fedjük le fóliával, és hagyjuk pihenni körülbelül 30 percig.
- 3 Az almás töltelékhez a morzsát forró vajban pirítsuk aranybarnára, majd hűtsük le.
- 4 Terítsünk egy konyharuhát az asztalra, és hintsük meg liszttel.
- 5 Ezután nyújtjuk ki a tésztát, kenjük meg olvasztott vajjal, és rövid ideig pihentessük.
- 6 A kinyújtott rétestésztát kenjük meg újra olvasztott vajjal, szórjuk meg a morzsás keverékkel és tegyük a tetejére az almát.
- 7 Nagyon szorosan tekerjük fel és zárjuk le a végeit. Ezután helyezzük a rétest sütőpapírral bélelt tepsire helyezzük, kenjük meg olvasztott vajjal, és süssük 180 °C-on kb, 45 percig.
- 8 A vaníliaszószhoz a vaníliarúdból kaparjuk ki a magokat, és a héjával együtt forraljuk fel tejszen.
- 9 A tojássárgáját a porcukorral keverjük habosra, és óvatosan adjuk a forró tejhez. Vegyük ki a vaníliarudat a tejből. Folyamatos kevergetés mellett besűrűsítjük, majd forrón a rétes mellé tálaljuk, és már fogyaszthatjuk is.

TIPP: A szósznak akkor van megfelelő állaga, ha hullámok keletkeznek a spatula felületén, amikor fűjjük.

Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

A tésztához

200 g	Liszt
125 ml	Langyos víz
1 EK	Napraforgóolaj
1 Csupet	♦ Tengeri só, durva szemű
	Liszt a nyújtáshoz

A töltelékhez

1.5 kg	Savanykás alma
150 g	Kristálycukor
150 g	Zsemlemorzsza
80 g	Vaj
50 g	Mazsola
120 g	Olvasztott vaj
2 EK	♦ Fahéj, őrölt
1 EK	♦ Bourbon vaníliás cukor

A vaníliaszószhoz

500 ml	Tej
80 g	Porcukor
5	Tojássárgája
1 db	♦ Bourbon vaníliarúd, egész

