



Ябълков щрудел с ванилов сос

⌚ 90–100 Минути   

Подготвка

- Изсипете брашното върху кухненския плот и оформете кратерче. Изсипете вътре олиото и щипка сол и започнете да добавяте по малко вода, докато омесите тесто.
- Поставете тестото в намазнена тавичка, намажете с олио, покрайте с прозрачно фолио и оставете да вмаса за 30 минути.
- За да направите пълнежка, разбъркайте галетата с нагорещено масло и запечете на тиган докато стане златиста. Оставете да изстине.
- Обелете ябълките и ги нарежете. Разбъркайте ги със захарта, ваниловата захар, стафидите, канелата и рома.
- Поставете кърпа върху плота и я набрашнете. Разточете тестото върху нея, намажете го с разтопеното масло и го оставете за малко.
- Разтегнете тестото с помощта на ръцете си и отново го намажете с масло. Разсипете галетата и ябълките отгоре.
- Навийте тестото с помощта на кърпата – трябва да е стегнато.
- Преместете върху тава с хартия за печене. Намажете отново с масло и опечете на 180°C за 45 минути в предварително загрята фурна.
- През това време пригответе ваниловия сос. Изгребете вътрешността на ваниловата шушулка с помощта на нож и я сложете да заври с млякото. Разбийте жълтъка със захарта и добавете сместа към млякото. Гответе на бавен огън докато се сгъсти.
- Сервирайте щрудела с ванилов сос.

Съставки за 6 Порции

◆ = Kotányi Produkte

За тестото

200 g	Пресято брашно
125 ml	Хладка вода
1 с.л.	Сънчогледово олио
Щипка	◆ Сол от Алпите Еделвайс

За пълнежка

1.5 kg	Кисели ябълки
150 g	Кристална захар
50 g	Стафиди
2 с.л.	◆ Канела на прах
80 ml	Ром
1 с.л.	◆ Бурбонска ванилова захар
150 g	Галета
120 g	Масло

За ваниловия сос

500 ml	Прясно мляко
80 g	Пудра захар
5 бр.	Жълтъци
1 бр.	◆ Бурбонска ванилия

