



Ябълков щрудел с ванилов сос

🕒 90—100 Минути 🍴🍴🍴

Подготовка

Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За тестото

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

За пълнежа

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

- 1 Изсипете брашното върху кухненския плот и оформете кратерче. Изсипете вътре олиото и щипка сол и започнете да добавяте по малко вода, докато омесите тестото.
- 2 Поставете тестото в намазнена тавичка, намажете с олио, покрийте с прозрачно фолио и оставете да втаса за 30 минути.
- 3 За да направите пълнежа, разбъркайте галетата с нагорещено масло и запечете на тиган докато стане златиста. Оставете да изстине.
- 4 Обелете ябълките и ги нарежете. Разбъркайте ги със захарта, ваниловата захар, стафидите, канелата и рома.
- 5 Поставете кърпа върху плота и я набрашнете. Разточете тестото върху нея, намажете го с разтопеното масло и го оставете за малко.
- 6 Разтегнете тестото с помощта на ръцете си и отново го намажете с масло. Разсипете галетата и ябълките отгоре.
- 7 Навийте тестото с помощта на кърпата – трябва да е стегнато.
- 8 Преместете върху тава с хартия за печене. Намажете отново с масло и опечете на 180°C за 45 минути в предварително загрята фурна.
- 9 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.
- 10 Сервирайте щрудела с ванилов сос.

