

Сирний штрудель з ванільним соусом

60—80 хв

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

Для тіста:

200 г	Муки
125 мл	Теплої води
1 ст.л.	Соняшникової олії
	Сіль морська йодована

Для начинки:

1 пакетик	Цукрова пудра з ваніллю Бурбон
125 г	Сметани
250 г	Сирної маси
50 г	М'якого вершкового масла
80 г	Цукрової пудри
3	Яйця
1 пакетик	Цедра лимону

Для ванільного соусу:

40 мл	Молока
1 шт	Ваніль Бурбон
2	Яйця
1 ст.л.	Харчового крохмалю
250 мл	Збитих вершків

Приготування

1 Перший крок - це приготування тіста. Насипати борошно у формі конуса. Сформувати ямку, поступово додати сіль, олію, воду та замісити однорідне тісто. Акуратно змастити тісто олією, накрити харчовою плівкою і залишити приблизно на 30 хвилин.

2 Тепер готуємо начинку для штруделя. Для цього помістити масло у велику миску, додати цукрову пудру, цукрову пудру з ваніллю Бурбон, цедру лимону та дрібку солі. Перемішати ручним міксером до кремоподібного стану. Ввести жовтки по одному, і продовжувати добре перемішувати. Потім додати сирну масу і сметану.

3 Просунити під тісто руки (тильною стороною долоні) і таким чином намагатися витягнути тісто. В ідеалі воно повинно бути товщиною майже з папір, потім обрізати краї. Змастити тісто для штруделя розтопленим вершковим маслом, зверху викласти сирну начинку. Дуже щільно згорнути і закріпити кінці. Покласти штрудель на деко, застелене папером для випікання, змастити розтопленим маслом та випікати при 180 °C прибл. 45 хвилин.

4 Готуємо вершковий соус. Довести молоко, цукор і м'якоть зі стручка ванілі Бурбон до кипіння. Тим часом недовго збити міксером яйця. Додати кукурудзяний крохмаль і збиті вершки, і знову швидко перемішати. У кипляче молоко, постійно помішуючи, додайте суміш збитих вершків і яєць, доведіть до кипіння.
Штрудель подавати разом з соусом. Смачного!