



# Щрудел с извара и ванилов сос

⌚ 60–80 Минути 

## Подготовка

### Съставки за 5 Порции

♦ = Kotányi Produkte

#### За щрудела

200 g	Брашно, пресято
125 ml	Хладка вода
1 с.л.	Слънчогледово олио
	♦ Морска сол

#### За пълнежа

125 g	Заквасена сметана
250 g	Извара (кварк)
50 g	Масло, меко
80 g	Пудра захар
3 бр.	Яйца
1 бр.	♦ Бурбонска ванилова захар
2 с.л.	♦ Лимонови корички, нарязани

#### За ваниловия сос

40 ml	Прясно мляко
1 бр.	♦ Бурбонска ванилия
2 бр.	Жълтъци
250 ml	Бита сметана
1 ч.л.	Нишесте

- 1 Пригответе тестото за щрудела като изсипете брашното във формата на пирамидка и образувате кладенче в средата. В него сложете щипка сол и изсипете постепенно олиото и водата. Омесете тесто и оформете на топка. Намажете я с малко олио, покрийте с прозрачно фолио и оставете настрана за половин час.
- 2 Пригответе пълнежа за щрудела като разбъркате с миксер маслото, двата вида захар, лимоновите корички и щипка сол. След това добавете яйцата едно по едно, разбивайки добре след всяко с миксера. Накрая изсипете изварата и заквасената сметана и разбъркайте.
- 3 Разточете тестото тънко и го разтеглете с помощта на ръцете си. Намажете с разтопено масло и разпределете пълнежа отгоре. Навийте на стегнато руло и затиснете краищата. Преместете върху хартия за печене и отново намажете с разтопено масло. Опечете в предварително загрята на 180°C фурна за около 45 минути.
- 4 През това време пригответе ваниловия сос. Загрейте млякото със захарта и пулпа от ваниловата шушулка. Разбийте жълтъците с миксер. Добавете нишестето и сметаната и отново разбийте. Изсипете сместа при млякото и бъркайте постоянно, докато заври и се сгъсти леко.
- 5 Сервирайте готовия щрудел с ванилов сос!

