




Студен ябълков щрудел с медени фурми

⌚ 20–30 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

 = Kotányi Produkte

4 бр.	Яйца
250 ml	Бита сметана
65 g	Кристална захар
½ ч.л.	 Канела на прах
1	Лимон (сокът и коричките)
200 g	Настъргана ябълка
1 пакет	Тесто/кори за щрудел
6 бр.	Фурми
1 с.л.	Мед
50 g	Шам-фъстък
50 g	Пеканов орех
	Портокалови парченца

- 1 Отделете белтъците от жълтъците и разбийте белтъците на крем.
- 2 Разбийте жълтъците със захарта и канелата, докато се образува пухкава смес. Оставете я за кратко настрана.
- 3 Разбийте сметаната на крем и я сложете в хладилника да се охлади.
- 4 Смесете настърганите ябълки със сока от лимон и сместа от жълтъците. Прибавете сметаната и белтъците постепенно.
- 5 Сложете всичко в правоъгълен съд с височина около 1 см и го оставете във фризера.
- 6 След като се замрази нарежете сместа на пръчици с големина 2x5 см и ги увийте в тестото за щрудела. Опържете или опечете докато станат златисти.
- 7 През това време нарежете фурмите на тънки парченца и ги смесете с меда, пекановите орехи и парченцата протокал.
- 8 Сервирайте го в десертни чинии с медените фурми и поръсете пудра захар и натрошени шам-фъстъци.

СЪВЕТ: Преди да сервирате щрудела го оставете за малко върху хартия.

