Jabolčni zavitek z vanilijevo omako

90—100 Min

Sestavine 7 Porcije

= Kotányi Produkte

Za vlečeno testo

200 g	Gladke moke
125 ml	Mlačne vode
1 žlica	Sončničnega olja
1 ščepec	Morska sol jodirana
	Moka za pomokanje

Za jabolčni nadev

1.5 kg	Kislih jabolk
150 g	Sladkorja
150 g	Drobtin
80 g	Masla
50 g	Rozin
1 žlica	Bourbon vanilijev sladkor v prahu
2 žlici	Jabolčni zavitek, začimbna mešanica
120 120	Stopljenega masla

Za vanilijevo omako

500 ml	Mleka
80 g	Sladkorja v prahu
5	Rumenjakov
1 strok	Bourbon vanilija cela

Priprava

1. Na delovno površino nasujete moko v kupček. Na sredini naredite luknjo in vanjo dodajte sol in olje, postopoma dodajajte vodo in pregnetite v gladko testo.
2. Testo premažite z oljem, ga pokrijte s prozorno kuhinjsko folijo ter pustite stati približno 30 minut.
3. Kruhove drobtine popecite na vročem maslu, dokler ne postanejo zlato-rjave in jih pustite, da se ohladijo.
4. Olupite jabolka ter jih narežite na majhne koščke, dodajte sladkor, bourbon vanilijev sladkor, mešanico za jabolčni zavitek, rozine in rum.
5. Razprite kuhinjsko krpo ter je pomokajte.
6. Na krpi razvaljajte testo, ga premažite s stopljenim maslom ter ga za kratek čas pustite stati.
7. Testo enakomerno razvlecite ter porežite robove.
8. Na testo potresite drobtine na njih pa dajte jabolka.
9. Tesno zavijte ter zatesnite robove. Zavitek dajte na pekač, pokrit z papirjem za peko, ga premažite s staljenim maslom in ga pecite približno 45 minut na 180°C.
10. Za vanilijino kremo najprej iz vanilijevega stroka odstranite semena in zavrite mleko skupaj z semeni ter praznim strokom.
11. Rumenjak dobro premešajte z sladkorjem v prahu ter ga primešajte mleku iz katerega odstranite vanilijev strok. Med segrevanjem neprestano mešajte nato pa servirajte skupaj z jabolčnim zavitkom.

NAMIG: Majhno količino omake dajte na spatulo in pihnite nanjo. Ko se na omaki ustvarijo valovi, je le ta prave konsistence.