

Strudel jabłkowy z sosem waniliowym

— Min

Składniki - Ilość osób:

= Kotányi Produkte

Ciasto na struclę

200 g	Delikatna mąka
125 ml	Letnia woda
1 łyżka	Olej słonecznikowy
1 szczypta	Sól Morska jodowana
	Mąka do posypania

Nadzienie jabłkowe

1.5 kg	Kwaśne jabłka
150 g	Gruby cukier kryształ
150 g	Bułka tarta
80 g	Masło
50 g	Rodzynki
2 łyzki	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
2 łyżki	Przyprawa do Szarlotki
120 g	Rozpuszczone masło

Sos waniliowy

500 ml	Mleko
80 g	Cukier puder
5 szt.	Żółtka jajek
1 szt.	Wanilia Bourbon laska

Przygotowanie

1. Usyp na płycie lub stolnicy mąkę w kształcie stożka. Zrób w mące dołek, dodaj sól, olej i zagniataj ciasto, dolewając stopniowo wodę.
2. Ciasto delikatnie spryskaj olejem, przykryj folią aluminiową i odstaw na około 30 minut.
3. Przygotuj nadzienie z jabłek. Na gorącym maśle usmaż na złoto bułkę tartą i pozostaw do ostygnięcia.
4. Obrane i drobno pokrojone jabłka wymieszaj z grubym cukrem (kryształ), cukrem z prawdziwą wanilią Bourbon, przyprawą do szarlotki, rodzynkami i rumem.
5. Na stole rozłóż ściereczkę i posyp mąką. Rozwałkuj na niej ciasto, posmaruj rozpuszczonym masłem i pozostaw na krótko.
6. Ciasto rozciągnij równomiernie grzbietami obu dłoni i odetnij brzegi.
7. Rozciągnięte ciasto posmaruj rozpuszczonym masłem, posyp przygotowaną bułką tartą, następnie rozłóż na nim jabłka.
8. Ciasto mocno zawiń i zaklej dokładnie końce. Strudel połóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, posmaruj rozpuszczonym masłem i piecz przez około 45 minut w temperaturze 180 °C.
9. Przygotuj sos waniliowy: oddziel ziarna wanilii od laski i zagotuj je w mleku razem z całą laską wanilii.
10. Ubij żółtka z cukrem pudrem na puszystą masę i powoli dodawaj do gorącego mleka. Wyjmij z mleka laskę wanilii. Podgrzewaj, stale mieszając, a następnie polej strudel. Smacznego!

WSKAZÓWKA: Sos osiąga właściwą konsystencję w momencie, gdy na powierzchni łopatki do ciasta przy dmuchnięciu powstają fale.