



Składniki - Ilość osób:

♦ = Kotányi Produkty

Ciasto na strudelę

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 łyżki	♦ 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

Strudel jabłkowy z sosem waniliowym

🕒 — Min

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 łypatki do ciasta przy dmuchnięciu powstają fale.

