

Strudel serowy z sosem waniliowym

60—80 Min

Przygotowanie

1. Pierwszym krokiem jest przygotowanie ciasta. Usyp mąkę w kształt stożka. Uformuj dołek, stopniowo dodawaj sól, olej i wodę i zagniataj gładkie ciasto. Ciasto delikatnie posmaruj olejem, przykryj folią spożywczą i odstaw na około 30 minut.
2. Teraz przygotuj nadzienie do strudla. W tym celu do dużej miski włóż masło z cukrem pudrem i cukrem waniliowym, 2 łyżkami skórki cytrynowej i szczyptą soli. Mieszaj na kremową masę za pomocą ręcznego miksera. Dodaj po jednym żółtku i dalej dobrze miksuj. Następnie wymieszaj z twarogiem i śmietaną.
3. Rozciągnij ciasto grzbietami obu dłoni i odetnij brzegi. Ciasto na strudel posmaruj roztopionym masłem i posyp nadzieniem twarogowym.
4. Zwiń ciasto bardzo ciasno i sklej końce. Następnie ułóż strudel na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, posmaruj roztopionym masłem i piecz w temperaturze 180°C przez ok. 45 minut. W międzyczasie można przygotować sos waniliowy.
5. Zagotuj mleko, cukier i miąższ wanilii. W międzyczasie krótko ubij jajka mikserem. Dodaj skrobię i śmietanę i ponownie krótko wymieszaj. Ubitą śmietanę i masę jajeczną wmieszaj trzepaczką do wrzącego mleka i krótko zagotuj.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Na strudel

200 g	Mąka
125 ml	Ciepła woda
1 łyżka	Olej słonecznikowy
1 młynek	Sól Morska gruboziarnista jodowana

Na nadzienie

1 opak	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
125 g	Śmietana kremówka
250 g	Twaróg
50 g	Miękkie masło
80 g	Cukier puder
3 szt	Jaja
1 opak	Skórka cytrynowa

Na sos waniliowy

40 ml	Mleko
1 szt	Wanilia Bourbon laska
2 szt	Jaja
1 łyżka	Skrobia
250 ml	Śmietana