





Strudel jabłkowy

przepisy.pl



 15 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 30 minut  190 °C 

Składniki:

ciasto

- mrożone ciasto Philo - 1 opakowanie
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- cukier - 50 gramów

strudel

- jabłko - 1 kilogram
- rodzyнки - 50 gramów
- migdały w plastrach - 50 gramów
- rum - 1 łyżka
- cukier - 50 gramów
- bułka tarta - 35 gramów
- Kostka do pieczenia Kasia** - 75 gramów
- cynamon - 1 łyżeczka
- cytryna - 1 sztuka
- cukier puder - 1 opakowanie

sos waniliowy

- mleko - 250 mililitrów
- śmietana 30 % - 250 mililitrów
- laska wanilii - 1 sztuka
- jajko - 6 sztuk
- cukier - 100 gramów

Sposób przygotowania:

1. Sposób przygotowania ciasta: Z rolki rozmrożonego ciasta philo weź jeden płat – resztę ciasta przykryj lnianą ściereczką.
2. Płaty ciasta posmaruj roztopioną Kasią i posyp po wierzchu cukrem.
3. Sposób przygotowania strudla: Migdały upraż w piekarniku lub na patelni na złoty kolor. Rodzyńki zalej rumem i odstaw na kilka minut. Jabłka obierz usuń gniazda nasienne, pokrój w grube 1-2 cm kawałki.
4. Na patelni skarmelizuj połowę cukru – wysyp cukier na zimną patelnię, następnie gdy cukier zacznie przybierać brązowy kolor, dodaj połowę jabłek i smaż je ciągle mieszając. Po chwili dodaj Kasię oraz rum z rodzynek i sok z cytryny. Jabłka smaż jeszcze przez chwilę aby doszły w środku. Przełóż do miski. Tak samo zrób z pozostałą połową jabłek. Do gotowych jabłek dodaj rodzyńki, migdały, skórkę z cytryny oraz bułkę tartą.
5. Na brzeg przygotowanego płatu ciasta philo (posmarowanego roztopioną Kasią oraz posypanego cukrem) nałóż odpowiednią ilość jabłek. Całość zroluj ściśle formując kształtną roladę. Czynność powtórz z drugą roladą.
6. Każdą roladę ponakłuj wykałaczką i posmaruj z wierzchu pozostałą częścią Kasi. Piecz w rozgrzanym do 190°C piekarniku przez około 20- 30 minut do momentu, aż strudel nabierze złotego koloru. Po tym czasie roladę wyjmij z piekarnika odstaw do wystudzenia. Tuz przed podaniem posyp cukrem pudrem.
7. Sposób przygotowania Sosu Waniliowego: Laskę wanilii przetnij wzdłuż na pół, wyciśnij, zeskrób dokładnie miąższ, wszystko razem włóż do garnka ze śmietaną i mlekiem, zagotuj. W misce, w kąpieli wodnej, utrzyj żółtka z cukrem. Powoli cały czas ucierając wlewaj do jajek gorący płyn z wanilią. Miksuj aż sos zacznie gęstnieć. Przelej do sosjerki. Strudel podawaj z sosem waniliowym i/lub lodami waniliowymi Carte d'ore .

