Яблочный штрудель с ванильным соусом

Рецепт от V-ZUG AO



Приготовление	30 Mins
Время приготовления	35 Mins
Порции	12
прибор	Combair-Steam SE с 2015 года

Яблочный штрудель

600 г яблок, сорт «Гренни Смит»

80 г султанского изюма

80 г фундука, молотого

60 г сахара

1 ч. л. корицы, молотой

1 лимон

Очистить яблоки, удалить серединки и нарезать ломтиками толщиной 2 мм. Натереть цедру лимона и выдавить сок.

Добавить султанский изюм, половину молотого фундука, сахар, корицу и цедру лимона, а также сок лимона по вкусу. Хорошо всё перемешать.

100 г сливочного масла

4 листа готового слоеного теста для штруделя, прим. 39 × 36 см

Разогреть масло, чтобы оно растопилось.

Разогреть рабочую камеру до 180 °C Hot air + steaming

Положить лист теста для штруделя горизонтально на рабочую поверхность и смазать маслом. Посыпать 1 ч. л. фундука. Повторить этот шаг и все листы теста для штруделя наслоить друг на друга.

Выложить яблочную смесь на нижнюю половину стопки из теста для штруделя, оставляя слева и справа расстояние 10 см от края.

Свернуть штрудель в рулет и загнуть края. Уложить на противень, выстланный бумагой для выпечки. Поставить противень в предварительно прогретую камеру. Запечь.

Put the pastry in

Hot air + steaming 180 °C в течение 35 Mins

Ванильный соус

500 мл молока

70 г сахара

1 стручок ванили

1 ст. л. пищевого крахмала

1 яйцо

Сахарная пудра, для посыпания

Смешать все ингредиенты и, помешивая, довести до кипения. Дать соусу покипеть, пока тот не загустеет.

Подавать соус к штруделю еще теплым.

Аксессуары

Противень

Дополнительная информация

Составлен	11.12.2019