

# Jablečno - tvarohový štrúdl

**Počet porcí:** 6

**Doba přípravy:** 20 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Mouku (250 g) prosejeme do mísy, přidáme půl lžičky soli a promícháme. Přidáme 50 g na kousky nakrájeného másla a rukama nebo pomocí robota zpracujeme na drobenku. K drobence začneme pomalu přidávat vodu a vypracujeme měkké těsto. Vodu přidáváme postupně, tak jak bude potřeba, vždy dobře zapracujeme. Zbývajících 75 g másla dáme do misky a necháme lehce povolit v mikrovlnce. Máslo se nesmí rozpustit, jen lehce změkknout, tak aby šlo rozmazat lžící. Rozdělíme ho v misce na tři části, tj. 3 x cca 25 g. Těsto rozválíme na lehce pomoučněné ploše na obdélník a rozměru cca 40 x 20 cm. Asi dvě třetiny plochy rozváleného těsta potřeme třetinou změkklého másla (25 g). Dobře se na roztírání hodí lžice. Nenamazanou třetinu těsta přehneme do středu a z druhé strany překlopíme druhou část těsta. Těsto opatrně rozválíme, opět do obdélníku cca 40 x 20 cm a postup dvakrát zopakujeme se zbývajícím máslem. Nakonec těsto ještě několikrát složíme na třetiny a znovu rozválíme na obdélník. Stačí třikrát až čtyřikrát. Během válení podle potřeby lehce posypáváme moukou a snažíme se na těsto příliš netlačit. Hotové těsto dáme před použitím ztuhnout asi na hodinu do lednice. Těsto vyválíme a potřeme tvarohem smíchaným se sladidlem a posypeme nastrouhanými jablky a rozinkami. Nakonec posypeme skořicí a zavineme štrúdl. Potřeme rozšlehaným vajíčkem, na několika místech propíchneme špejlí a dáme plech s pečícím papírem. Pečeme na 180 - 200°C. Vychladlý štrúdl nakrájíme.

## Ingredience

- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 5 g
- **Stolní sladidlo na bázi aspartamu - granulované 75 g** - 12 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 250 g
- **Pitná voda nesycená** - 120 g
- **Rozinky** - 20 g
- **Skořice mletá 40 g** - 8 g
- **Milkin tvaroh jemný 250 g** - 200 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 125 g
- **Vejce** - 56 g
- **Jablka červená** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

**CELIATICA.CZ**

VÁŠ SEZNAM ONLINE

