
Strudel z truskawkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2662 razy.

Ciasto:

25 dag mąki,

2 białka,

sól

Nadzienie:

70 dag truskawek,

20 dag cukru,

cukier waniliowy,

4 dag margaryny,

6-8 dag tartej bułki,

tłuszcz do formy,

4 dag cukru pudru do posypania.

Mąkę przesiać na stolnicę. Zrobić w środku dołek, wlać białka, dodać szczyptę soli i wlać tyle przegotowanej, ciepłej wody, aby zagęścić ciasto wolniejsze niż na pierogi. Wyrabiać bardzo starannie aż na powierzchni ciasta ukażą się pęcherzyki. Przykryć i zostawić w cieple na 1 godz. Stół przykryć obrusem, posypać dokładnie mąką. Na środku stołu pod obrus wstawić głęboki talerz odwrócony do góry dnem. Ciasto lekko rozwałkować, położyć na obrusie na odwróconym talerzu i palcami obsypanymi mąką rozciągnąć je równomiernie we wszystkich kierunkach. Im cienie ciasto rozciągnięte - tym strudel będzie smaczniejszy, grubsze brzegi ciasta odciąć i pozostawić do przeschnięcia. Truskawki przebrać, umyć, osączyć, usunąć szypułki. Większe przekroić na połowę. Posypać cukrem i cukrem waniliowym. Skropić ciasto stopionym masłem, nałożyć równą warstwę truskawek, posypać tartą bułką. Zwinąć dosyć ciasno w rulon, unieść dwa rogi obrusa, aby ciasto dało się łatwiej zwinąć. Strudel powinien mieć 25-30 cm długości. Blachę wysmarować tłuszczem, ułożyć ciasto, skropić masłem, wstawić do gorącego (ok. 200 C) piekarnika i piec 20-30 min. Gotowy strudel wyjąć, pokroić na mniejsze kawałki, ułożyć na półmisku, posypać cukrem pudrem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>