
Strudel z nadzieniem migdalowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2556 razy.

Porcja dla 10 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

Ciasto:

350 g maki,

1 duze lub 2 male zoltka,

2 lyzki smalcu,

2 lyzki cukru pudru,

2 lyzeczki octu winnego,

5 lyzek tartej bulki do posypania ciasta,

2 lyzki smalcu do posmarowania ciasta,

tluszcz do posmarowania formy.

Nadzienie:

300 g migdalow,

300 ml mleka,

180 g cukru,

2 lyzki maki,

9 lyzek dzemu malinowego,

4 jajka.

1. Przesiana make wysypac na duza deske lub stol, dodac smalec, wlac dobrze

roztrzepane zoltka, ocet i taka ilosc letniej wody, by powstalo miekkie ciasto. Wyrabiac tak dlugo, az zacznie odchodzic od deski, a na powierzchni

ukaza sie pecherzyki powietrza. Uformowac ciasto w kule, lekko pokryc tluszczem, wlozyc do nagrzanej miski, przykryc i zostawic w cieplym miejscu na

20-25 min. Stol przykryc obrusem, ciasto umiescic na srodku i lekko rozwalkowac. Palce posypac maki i rozgniatac ciasto. Nalezy uwazac, by nie zrobilo

sie zbyt cienkie i nie zaczelo pekac. Wyciagniete pozostawic na kilka minut

do przeschniecia.

2. Migdalowy sparzyc wrzatkami, obrac z lupinek i zemlec w maszynie do mielenia

migdalow. Zoltka utrzec z cukrem a bialka ubic. Wymieszac mleko z maki, zagotowac i zdjac z ognia. Dodac utarte zoltka, migdalowy i pianę z bialek. Delikatnie wymieszac.

3. Ciasto skropic roztopionym smalcem, posypac tartą bulką, na bulkę nałożyć

rowno dżem, a na nim masę migdalową. Unieść do góry 2 rogi obrusa i delikatnie zwinąć ciasto w rulon. Wierzch polać roztopionym smalcem i piec w średnio nagrzanym piekarniku ok. 30 min. Wyjąć ciasto, gdy będzie ładnie zrumienione.

4. Upieczony strudel pokroic ukosnie na kawalki i posypac cukrem pudrem. Mozna podawac cieply.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 90.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)