

Jablečný štrúdl s vanilkovým krémem

Časová náročnost: minut

Jablečný štrúdl

| | |
|--------|--------------------|
| 1 ks | listové těsto |
| 4 ks | jablko |
| hrst | rozinky |
| 2 ks | vanilkový cukr |
| trochu | mletá skořice |
| 1 ks | vejce (na potřeni) |

Vanilkový krém

| | |
|---------|------------------|
| 350 ml | mléko |
| 1 ks | vanilkový pudink |
| 2 ks | vanilkový cukr |
| 4 lžíce | tuzemák |



Postup přípravy

Listové těsto rozložíme na plech vyložený pečicím papírem. Jablka omyjeme, vykrájíme jádřince a nastrouháme je na hrubším struhadle. Nastrouhaná jablka smícháme s rozinkami a poklademe je na listové těsto. Přesypeme vanilkovými cukry a mletou skořicí. Nyní listové těsto zavineme a takto připravený závin potřeme rozšlehaným vejcem. Plech vložíme do trouby předehřáté na 200° Celsia, kde pečeme asi 25 minut dozlatova. Mezitím si přichystáme vanilkový krém: V trošce mléka rozmícháme vanilkový prášek s vanilkovými cukry a tuzemákem. Zbylé mléko ohřejeme a když téměř vaří, vlijeme do něj rozmíchanou směs. Mícháme do zhoustnutí (bude mít podobu řidšího pudinku) a poté odstavíme z ohně. Závin vytažený z trouby nakrájíme a položíme na talíře, kde jej přelijeme vanilkovým krémem. Ihned podáváme.