

Makovo slivková štrúdl'a

Inšpirácia z tradičných receptov západného Slovenska, so Zlatým klasom Dr. Oetker.

1 závin



stredná obťažnosť

do 120 minút



- 1 Lístkové cesto pozostáva z dvoch zložiek – z tukovej a vodovej.
- 2 Na prípravu tukového cesta vypracujeme múku s maslom dohladka a vytvarujeme z cesta tehličku. Cesto uložíme asi na hodinu do chladničky.
- 3 Na prípravu vodového cesta v mise zmiešame múku so soľou. Pridáme vodu, žltok a ocot a ručne vypracujeme dohladka. Cesto necháme asi hodinu odpočinúť. Na pomúčenej pracovnej ploche vyvaľkáme vodové cesto do štvorca o hrúbke asi 1 cm. Do stredu štvorca položíme tehličku z tukového cesta a cez ňu preložíme konce vyvaľkaného vodového cesta. Je dôležité cesto vaľkať všetkými smermi. Kebyže ho vaľkáme jedným smerom, cesto by sa pri pečení zmršťovalo. Cesto vyvaľkáme na obdĺžnik, následne ho opäť preložíme 3 x cez seba, trochu valčekom stlačíme a necháme asi 15 minút odpočinúť. Postup 3-4 x opakujeme, aby cesto pekne „listovalo“.
- 4 Necháme kompót odkvapkať na sitku a šťavu pritom zachytíme.
- 5 Na prípravu krému uvaríme Zlatý klas so šťavou a cukrom na hustý krém a necháme za občasného premiešania vychladnúť.

Prísady::

Na tukové cesto:

100 g múka hladká
250 g maslo (nahrubo nastrúhané)

Na vodové cesto:

150 g múka hladká
soľ
75 ml voda
1 ks žltok
2 KL ocot

Na krém:

350 g kompót slivkový (hmotnosť po odkvapkaní)
1 balíček Zlatý klas Originál Dr. Oetker (à 40 g)
370 ml šťava z kompótu (prípadne doplnené vodou)
1 balíček Trstinový cukor s rumovou arómou Dr. Oetker

Na náplň:

100 g slivky sušené (namočené v horúcej vode)
130 g 100 % Mak mletý Dr. Oetker
1 balíček Trstinový cukor s rumovou arómou Dr. Oetker
2 zarovnané PL cukor práškový
20 g maslo

Na potretie:

1 ks bielok

Ešte potrebujeme:

plech na pečenie



- 6 Cesto rozvaľkáme na tenký plát. Na kraj cesta, ktorý budeme rolovať, naniesieme na polovicu nakrájané sušené slivky. Celý plát cesta posypeme 2/3 maku, oboma cukrami a pokladíme odkvapkanými nakrájanými slivkami. Medzi slivky naniesieme vychladnutý krém, posypeme zbytkom maku a poukladáme plátky masla. Opatrne zarolujeme a preniesieme na plech vyložený papierom na pečenie.

- 7 Povrch poprepichávame vidličkou a potrieme pomocou štetca alebo maľovačky bielkom. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Doba pečenia: asi 45 minút

- 8 Štrúdlu necháme vychladnúť.

