Jablkový štrúdl připravený podle receptu mojí maminky

https://www.varimesmarcelou.cz/sladke-peceni/jablkovy-strudl-pripraveny-podle-receptu-moji-maminky.html

U nás doma to nebyl nikdy závin, ale vždycky štrúdl. Maminka stále pekla něco sladkého, většinou s krémem. Krémy mojí maminky byly plné másla, a to nechávalo moje chuťové pohárky v naprostém klidu. Ale když upekla jablkový štrúdl, to byl pro mě zážitek. Na jablkový štrúdl mojí maminky nikdy nezapomenu. Tak pojďme si ho společně připravit.

Na přípravu 2 kusů jablkových štrúdlů (33 cm dlouhých a 10 cm širokých) si připravíme

Na těsto

- 210 g hladké mouky
- 1 špetku soli
- 4 g prášku do pečiva
- 125 g studeného másla nebo Hery
- 1 žloutek
- 50 ml vlažné vody
- 1 čajovou lžičku octa
- Plátek rozpuštěného másla na potření rozváleného těsta
- Velký plech
- 1 arch papíru na pečení

Na náplň

- 6 středně velkých jablek, oloupaných a bez jádřinců
- 3 vrchovaté lžíce krupicového cukru (každý podle své chuti)
- 50 g opraných rozinek namočených v 1 polévkové lžíci rumu
- 20 piškotů, nadrcených
- 2 čajové lžičky vanilkového pudinku (prášek)
- 1 kávovou lžičku mleté skořice

Na potření upečeného štrúdlu

- Plátek rozpuštěného másla smíchaného se 2 polévkovými lžícemi rumu
- Párátko na propíchání upečeného štrúdlu

Na dozdobení

- Moučkový cukr
- Oříškový topping

Pečeme na 190 °C po dobu 45 minut

Postup přípravy jablkového štrúdlu

Velký plech vyložíme archem papíru na pečení.

Nejprve si zadělám těsto. Mouku smícháme se solí a práškem do pečiva (ten přidávám vždy přes sítko, aby neudělal v mouce hrudky) a dobře společně promícháme.

Ke směsi mouky přidáme nakrájené studené máslo na menší kostičky. Maminka ho strouhala na slzičkovém struhadle.

Máslo promneme oběma rukama společně s moukou, až získáme drobenku. Do drobenky přidáme žloutek, 50 ml vody (půl deci) a čajovou lžičku octa. Všechny suroviny prohněteme, až nám vznikne kompaktní těsto.

Těsto odpočinuté z ledničky
Zdroj:Marcela Hackerová

Těsto zabalíme do mikrotenového sáčku a odložíme ho do ledničky. Maminka těsto dělala večer a štrůdly upekla ráno, ale to není podmínkou.

Když maminka upekla jablkový štrúdl, to byl pro mě zážitek. Na její jablkový štrúdl nikdy nezapomenu. Chuť štrúdlu je přímo nebeská.

Nyní si připravíme náplň. Rozinky opereme v teplé vodě, vložíme je do skleničky a zalijeme je 1 polévkovou lžící rumu.

Jablka oloupeme, odstraníme jádřince a nastrouháme je nahrubo (část na plátky a část na slzičky). K jablkům přidáme rozinky i s rumem, cukr (každý podle své volby), skořici a pudinkový prášek. Vše promícháme.

Suroviny na náplň
Zdroj:Marcela Hackerová

Těsto rozdělíme na dvě stejné poloviny. Z každé poloviny těsta (postupně) vyválíme ovál minimálně 35 cm dlouhý 25 cm široký.

Rozválené těsto potřeme rozpuštěným máslem, posypeme deseti rozdrcenými piškoty (viz obrázek) a na piškoty navrstvíme polovinu jablečné náplně. Maminka nikdy nedávala strouhanku, ale výhradně rozdrcené piškoty.

Na posypání těsta použijte rozdrcené piškoty na místo strouhanky.

Rozválené těsto potřené máslem a posypané piškoty
Zdroj:Marcela Hackerová

Naplněné těsto „na těsno“ svineme a konce spojíme. Těsto na štrúdl vyvaluji na silikonovém válu. Štrúdly a rolády se na něm skvěle rolují.

Hotový štrúdl přeneseme oběma rukama na plech s papírem na pečení. Celý postup rozválení i naplnění uděláme i s druhou částí těsta.

Svinuté štrúdly potřené máslem
Zdroj:Marcela Hackerová

Oba srolované a naplněné štrúdly na plechu potřeme rozpuštěným máslem a plech vložíme do vyhřáté trouby na 190 °C a pečeme po dobu 45 minut. Ke konci uvedeného času stav upečení raději kontrolujeme, zda povrch má tu správnou zlatavou barvu.

Upečené štrúdly po vyjmutí z trouby ihned potřeme rozpuštěným máslem smíchaným s rumem a propícháme je párátkem po celé délce (vpichy v horní části tak 2 - 2,5 cm od sebe), aby ze štrúdlů vyšla pára.

Upečené štrúdly potřené máslem a rumem, propíchané párátkem
Zdroj:Marcela Hackerová

Pokud ze štrúdlů při pečení vyteče trochu šťávy, klidně jí potřete povrch těsta. Šťáva se do těsta krásně vpije.

Nakrájený štrúdl posypeme moučkovým cukrem, dozdobíme oříškovým toppingem a můžeme se ponořit do okamžiků rozkoše. Řeknu vám, chuť štrúdlu je přímo nebeská.