

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 lžice	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.