

## Prefina jesenska aromatična savijača od jabuka

*Prhka, mekana i mirisna štrudla s jabukama od dizanog tijesta. Poslužena s finim umakom od vanilije, ova štrudla idealan je desert za prohladne jesenske dane!*

### Sastojci:

#### Dizano tijesto:

- 20 g svježeg kvasca
- 500 g glatkog brašna
- 5 žlica šećera
- 1 vanilin šećer
- prstohvat soli
- 1 jaje
- 50 ml ulja
- 300 ml mlijeka
- 125 g hladnog maslaca

#### Nadjev od jabuka:

- 1 kg krupno naribanih jabuka
- 5 žlica šećera
- 1 vanilin šećer
- 1 žlica cimeta
- 2 žlice krušnih mrvica

#### Umak od vanilije:

- 300 ml mlijeka
- 200 ml slatkog vrhnja
- 1/2 praška za puding s okusom vanilije
- 2 žlice šećera
- 1 vanilin šećer

**Priprema:** Svježi kvasac razmrvi u zdjelicu pa pomiješajte sa 100 ml mlakog mlijeka (oduzmite od ukupne količine). Kvasac promiješajte i ostavite neka stoji 15-20 minuta dok se ne zapjeni. U veću zdjelu stavite sve ostale sastojke, dodajte

pripremljeni kvasac pa spiralnim nastavcima za miksanje umijesite glatko tijesto. Zdjelu s tijestom prekrijte čistom kuhinjskom krpom i ostavite na toplome mjestu da udvostruči volumen.

Prije nego što počnete s valjanjem tijesta pripremite nadjev. Jabuke ogulite i krupno naribajte te ih pomiješajte sa šećerom, vanilin šećerom, cimetom i krušnim mrvicama. Ovisno o slatkoći jabuka, dodajte manje ili više šećera. Kada tijesto dobije dovoljno na volumenu malo ga premijesite na radnoj površini i razvaljajte u oblik pravokutnika. Preko tijesta krupno naribajte polovicu hladnog maslaca, rubove tijesta presavinite prema sredini pa ga opet razvaljajte. Isti postupak ponovite još jednom.

Tijesto tanko razvaljajte, pospite nadjevom pa zamotajte u roladu. Bit će vam lakše ako tijesto podijelite na dva dijela, tako da na kraju dobijete dvije rolade, odnosno štrudle. Štrudle s jabukama premjestite na veći lim za pečenje koji ste prethodno malo namastili ili prekrili masnim papirom. Štrudle uz pomoć kista premažite s malo mlijeka i pecite ih otprilike 30 minuta na nešto nižoj temperaturi od 160°C. Otprilike 5 minuta prije kraja pečenja, štrudle još jednom premažite mlijekom. Uz toplu štrudlu od jabuka poslužite fini umak od vanilije koji ćete pripremiti tako da puding razmutite s malo mlijeka, a ostatak mlijeka i slatko vrhnje zagrijete do vrenja zajedno sa šećerom. U vrelo mlijeko dodajte pripremljeni puding i kuhajte ga 1-2 minute dok se lagano ne zgusne.

**Jannette Razum**

**Slatki svijet torti i kolača**

**WEB: [www.slatkisvijet.com](http://www.slatkisvijet.com)**

**Facebook: [Slatki svijet](#)**