

## Meka štrudla od jabuka sa sočnim umakom od vanilije

*Štrudla od jabuka jedan je kolača kojeg svaka domaćica rado priprema, bilo s domaćim ili kupovnim korama. Ova je verzija u kojoj se topla štrudla poslužuje s finim, toplim umakom od vanilije!*

### **Sastojci:**

#### **Sastojci za štrudlu:**

- 500 g kora (10 kom)
- 1,2 kg očišćenih, narezanih jabuka (kiselkastih)
- malo limunovog soka
- naribana korica ½ limuna
- 80 g šećera
- 1 vanilin šećer
- 50 g maslaca
- 1 žličica cimeta
- 60 g grožđica
- 1 žlica ruma
- 2 žlice krušnih mrvica

#### **Umak od vanilije:**

- 200 ml slatkog vrhnja
- 500 ml mlijeka
- 1 prašak za puding od vanilije
- 1 vanilin šećer
- 50 g šećera
- 1 žličica naribane limunove korice

#### **Ostalo:**

- 150 g maslaca
- malo mlijeka za prskanje

**Priprema:** Jabuke ogulite, narežite na tanke ploške pa nakapajte s malo limunovog soka. U većoj tavici zagrijte maslac pa dodajte šećer, vanilin šećer, cimet, limunovu koricu, grožđice i jabuke. Pirjajte sve 10 minuta na laganoj vatri dok jabuke ne omekšaju pa dodajte rum. Maknite jabuke s vatre, dodajte krušne mrvice i sve dobro promiješajte. Pripremljeni nadjev ostavite sa strane da se malo ohladi.

Maslac otopite na laganoj vatri i ostavite sa strane. Dvije kore za savijače stavite na radnu površinu jednu na drugu. Premažite ih otopljenim maslacem, poprskajte s malo mlijeka i rasporedite  $\frac{1}{4}$  pripremljenog nadjeva. Nadjev rasporedite preko  $\frac{2}{3}$  površine kore, a zatim ih zarolajte. Isto ponovite i s ostatkom kora, i nadjeva od jabuka tako da ukupno dobijete pet štrudli.

Štrudle posložite jednu do druge na lim za pečenje kojeg ste prethodno malo namastili. Štrudle pecite cca 45 minuta na temperaturi od 180°C. Tijekom pečenja štrudle povremeno premažite s ostatkom maslaca. Pečene štrudle ostavite da se malo ohlade, a za to vrijeme pripremite umak od vanilije.

Prašak za puding izmiješajte sa šećerom, vanilin šećerom i malo hladnog mlijeka. Ostatak mlijeka i slatko vrhnje zagrijte do vrenja, dodajte pripremljeni puding i kuhajte ga dok se ne zgusne. Na kraju umiješajte naribanu limunovu koricu. Toplu štrudlu poslužite s toplim umakom od vanilije.

**Slatki savjet:** Ako ne volite cimet i grožđice, slobodno iz izostavite. Po želji, nadjevu možete dodati malo sjeckanih oraha, badema ili drugih orašastih plodova.

**Jannette Razum**

**Slatki svijet torti i kolača**

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

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