Strudel jabłkowo-serowy

AGNIESZKA_B

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jabłek	1,5 kg
mąki pszennej	60 dag
jajek	6 szt.
cukru pudru	25 dag
śmietanki 36%	15 ml
masła do smarowania formy	1 łyżka
Biszkopt	12 dag
twaróg	30 (pełnotłusty)
olej słonecznikowy	8 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować miękkie ciasto z mąki, oleju słonecznikowego, 4 żółtek szczypty soli i ciepłej wody (zagnieść). Dobrze wyrobione ciasto dzielimy na dwie części, a następnie przykrywamy ciepłą miską lub garnkiem na około pół godziny.

Stolnicę oprószyć mąką. Przygotowane ciasto wyłożyć i rozciągnąć obydwa kawałki ciasta do odpowiednich rozmiarów (ciasto musi być tak rozciągnięte aby jeden kawałek wystarczył na trzykrotne zawinięcie na blasze). Ciasto należy rozciągać powoli uważając przy tym, aby się nie rozerwało i doprowadzić do przeźroczystości. Z drugim kawałkiem postąpić tak samo. Pozostawić do przeschnięcia przez około 20 minut.

Przygotować masę serową: ser zemleć trzykrotnie, wymieszać ze śmietanką, 2 żółtkami, 1/3 cukru pudru, sokiem z cytryny oraz pianą ubitą z 4 białek.

Jabłka obrać, zetrzeć na tarce o grubych oczkach, wymieszać z pozostałym cukrem pudrem, cynamonem, gałką muszkatołową oraz skórką cytrynową. Tak przygotowane jabłka dzielimy na trzy równe części.

Blachę do ciasta wysmarować masłem. Przeschnięte płaty ciasta należy wyrównać na brzegach obcinając zgrubienia i dopasowując do rozmiarów blachy. Na sam spód układamy przygotowany płat ciasta, tak aby pozostała jego część spoczywała nadal na stolnicy. Wykładamy jedną część przygotowanych jabłek, zawijamy płat ciasta, wykładamy drugą część jabłek i ponownie zawijamy płat ciasta. następną warstwę stanowi masa serowa wymieszana z rodzynkami. Bierzemy drugi płat ciasta. Jego rozkładanie rozpoczynamy na masie serowej. na cieście układamy trzecią warstwę jabłek, zawijamy ciasto, wysypujemy starte biszkopty i ponownie zawijamy płat ciasta. Po wierzchu całość posmarować olejem słonecznikowym. Piec około 1 godziny w temperaturze 190 stopni. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.