

Ingrediencie

500 g lístkového cesta, 1 vajíčko na potretie

plnka: 70 g čokolády na varenie, 1 lyžica kakaa, 80 ml mlieka, 50 g masla, 25 g práškoveho cukru, 1/2 vanilkového lusku, 2 vajcia, 50 g strúhanky, 50 g mletých orechov, 25 g kryštálového cukru, štipka soli

Postup

V hrnčeku s trochou mlieka rozmiešame kakao. V menšom hrnci zohrejeme zvyšné mlieko, do ktorého pridáme rozmiešané kakao a nalámanú čokoládu. Za stáleho miešania necháme čokoládu rozpustiť. Akonáhle je čokoláda rozpustená a spojila sa s mliekom, necháme vychladnúť. V miske vyšľaháme zmäknuté maslo spolu s práškovým, kryštálovým cukrom, vnútrajšok vanilky, štipku soli a postupne zašľaháme dva žĺtky. Potom do základu postupne zašľahávame čokoládovú zmes, strúhanku, mleté orechy a nakoniec ušľahaný tuhý sneh z bielkov.

Lístkové cesto rozvaľkáme na pomúčenej doske na obdĺžnik, na ktorý nanesieme plnku a cesto pevne zavinieme. Štrúdlu preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie, potrieme vyšľahaným vajíčkom a pečieme pri teplote 200-210 stupňov dozlatista.

Čokoládová štrúdlá

Piatok, 08 August 2014 10:13

