

Hraběňčin štrůdl

Kategorie: Záviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

ořechy
6 jablek
400 g polohrubé mouky
sníh ze 4 bílků smíchaný se 100g moučkového cukru
skořice
2 lžíce mléka
cukr krystal
200 g Hery
0,5 prášku do pečiva
vanilka
4 žloutky
140 g cukru

Postup

Na vále uhněteme těsto, 1/3 z něj dáme zmrznout. Zvývající část vyválíme a položíme na vymazaný plech. Na těsto naklademe nastrouhaná jablka, posypeme cukrem krystal, skořicí, ořechy a vanilkou a navrch položíme ušlehaný sníh s cukrem. Úplně navrch nastrouháme zmrzlé těsto.
Pečeme 15 - 20 minut při teplotě 180 stupňů.