

Kaki štrúdl

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Máslo 50 g
- Strouhanka 4 lžíce
- Balení listového těsta 500 g
- Větší kaki Persimon 4 ks
- Skořicový cukr 1 balení
- Rozinky 1 hrst
- Nasekané vlašské ořechy 1 hrst
- Vejce na potřetí 1 ks
- **Na ozdobu**
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Moučkový cukr na posypání 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Na pánvi do rozpuštěného másla nasypeme strouhanku a za stálého míchání ji asi tři minuty smažíme dozlatova. Odstavíme z plotýnky.

Zapneme troubu na 180 °C. Teprve potom vytáhneme těsto z lednice – bude se nám s ním lépe

pracovat. Těsto rozdělíme na dvě části a na pomoučněném válu každou část rozválíme do obdélníkového tvaru. Na těsto rozprostřeme osmahnutou strouhanku.

Kaki oloupeme, přepůlíme a nakrájíme na kostičky do větší misky. Pak k němu přisypeme skořicový cukr a případně rozinky nebo ořechy. Ochutnáme a podle potřeby přidáme cukr.

Poté směs rozdělíme na připravené rozválené těsto se strouhankou tak, aby kaki nesahalo úplně do krajů – na každé straně by měly zůstat aspoň dva centimetry volného těsta. Těsto i s náplní opatrně zavineme; okraje stiskneme k sobě a ohneme dolů.

Závin přesuneme na plech tak, aby spoj zůstal vespod. Stejně zpracujeme i druhou polovinu těsta.

Do hrnečku rozklepneme vejce a mašlovačkou dobře promícháme. Pak jím potřeme oba závin a dáme je zhruba na čtvrt hodiny do trouby. Na vychladlý štrúdl můžeme ještě ušlehat šlehačku a posypat troškou moučkového cukru.