

Broskovo-čokoládový štrúdl

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Listové těsto 500 g
- Vejce 1 ks
- Plátky mandlí 1 hrst
- Moučkový cukr na posypání 2 lžíce
- **NÁPLŇ**
- Strouhanka 4 lžíce
- Krupicový cukr 2 lžíce
- Máslo 20 g
- Broskve 7 ks
- Nakládaný zázvor 1 lžíce
- Hořká čokoláda 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Připravte náplň: strouhanku a cukr opražte na rozpuštěném másle, dokud se cukr zcela nerozpustí a nezačne karamelizovat. Vmíchejte kousky broskví a zázvor, přiklopené 2 minuty poduste, sejměte z ohně a nechte 5 minut odpočívat. Nakonec vmíchejte nalámanou čokoládu.

Listové těsto překrojte, obě půlky postupně rozválejte dotenka, naplňte broskvovou směsí, zarolujte, oba štrůdly potřete vajíčkem, posypte mandlemi a dejte na 35 minut péct při 180°C. Podávejte posypané moučkovým cukrem.