

Malinový štrúdl

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Listové těsto 2 plátek
- Čerstvé maliny 375 g
- Vanilkový lusk, dřen vydlabaná 1 ks
- Krupicový cukr 220 g
- Kukuřičný škrob 1 lžíce
- Máslo, rozpuštěné 40 g
- Moučkový cukr na posypání 2 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu predehrejte na 200°C. Jeden plát těsta roztáhněte na plech vyložený pečícím papírem a pečte

jej 15 - 20 minut dozlatova. Těsto se pečením nafoukne a nadzvedne, vyndejte jej z trouby a vnitřek zamáčkněte opatrně dovnitř. Maliny smíchejte v míse s vanilkovou dřením, cukrem, škrobem a máslem (maliny můžete malinko rozmačkat vidličkou) a směs dejte doprostřed upečeného těsta, opatrně přiklopte druhým plátem, konce přitlačte k sobě a pečte dalších 30 - 35 minut. Nechte zchladnout. Podávejte posypané moučkovým cukrem.