NajPečenie



Šľahačková štrúdľa

Výborná šťavnatá štrúdľa, bohatá na obsah.

Potrebujete:

60 g	Palmarín
300 g	múka hladká špeciál
200 g	cukor práškový
1 ks	smotana na šľahanie 33%
250 g	orechy mleté
1 bal.	mak mletý
	višne
2 ks	jablká
	soľ

Celkový čas prípravy:	**30 min.**
Čas pečenia:	**20 min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ťažšie**
Počet porcií:	**-**

Postup:

Príprava cesta na štrúdľu: zo šľahačkovej smotany, múky a štipky soli vypracujeme cesto a necháme ho chvíľku odpočívať. Medzitým si urobíme plnky.

Príprava jednej plnky: zomletý mak pomiešame so 100 g práškového cukru a višňami alebo čerešňami.

Príprava druhej plnky: pomleté orechy pomiešame so 100 g práškového cukru a strúhanými jablkami.

Podľa veľkosti štrúdle (teda aký máme plech) si rozdelíme cesto na 2 časti, ktoré rozvaľkáme na pomúčenej doske. Jedno rozvaľkané cesto potrieme rozpusteným Palmarinom a posypeme makom bez cukru. Navrch cesta uložíme makovú plnku a zavinieme.

Druhé rozvaľkané cesto potrieme tiež rozpusteným Palmarinom a posypeme čistými

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

pomletými orechmi. Uložíme orechovú plnku a zavinieme.

Presunieme obe štrúdle na plech vymastený Palmarinom a vrch potrieme rozpusteným Palmarinom. Dáme piecť do rúry na 180 °C zhruba 20 minút.

Po vychladnutí posypeme práškovým cukrom.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.