

# NajPečenie



## Šľahačková štrúdl'a

Výborná šľavnatá štrúdl'a, bohatá na obsah.

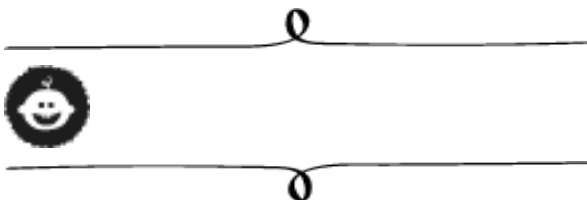
### Potrebuje:

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

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>30 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>20 min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>180 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ťažšie</b>
<i>Počet porcií:</i>	-

---



### Postup:

Príprava cesta na štrúdl'u: 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 štrúdl'e (teda aký máme plech) si rozdelíme cesto na 2 časti, ktoré rozvalkáme na pomúčenej doske. Jedno rozvalkané cesto potrieme rozpusteným Palmarinom a posypeme makom bez cukru. Navrch cesta uložíme makovú plnku a zavinieme.

Druhé rozvalkané cesto potrieme tiež rozpusteným Palmarinom a posypeme čistými

# NajPečenie

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.